



# FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

## **CURSO SUPERIOR DE POSTRES Y REPOSTERÍA**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 66.00 horas

Objetivos:

Si trabaja en un sector relacionado con la hostelería y quiere aprender las técnicas de repostería más actuales aprendiendo sobre su elaboración y decoración este es su momento, con el Curso Online de Repostería: Elaboración y Decoración podrá adquirir los conocimientos oportunos para desempeñar esta labor con éxito. En la actualidad, en el mundo de la restauración, es muy importante conocer cómo desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, sea cual sea la naturaleza de estos ya que todos los alimentos deben tener unas mínimas cualidades de calidad y seguridad. Realizando este Curso Mixto de postres y repostería se conocerá los aspectos fundamentales sobre la repostería, aprendiendo a realizar postres de calidad y con una presentación inmejorable.

Contenidos:

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA**

- 1.Características de la maquinaria utilizada.
- 2.Batería, distintos moldes y sus características.
- 3.Utillaje y herramientas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS**

- 1.Harina: distintas clases y usos.
- 2.Mantequilla y otras grasas.
- 3.Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- 4.Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- 5.Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
- 6.Almendras y otros frutos secos.
- 7.Huevos y ovoproductos.
- 8.Gelatinas, especias,?
- 9.Distintas clases de ?mix?
- 10.Productos de decoración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA**

- 1.Materias primas empleadas en repostería.
- 2.Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
- 3.Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta

en su elaboración, conservación y utilización.

4.Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1.Asar al horno

2.Freír en aceite

3.Saltear en aceite y en mantequilla.

4.Hervir y cocer al vapor.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1.Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

2.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

1.Regeneración: Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

1.Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

2.Utilización de manga, cornets, ?biberones? y otros utensilios.

3.Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

4.Importancia de la vajilla.

#### PRÁCTICA

Elaboraciones de diferentes postres