

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen. Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería describiendo las principales variedades y cualidades. Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería

CONTENIDOS

UD1. El sector de la pastelería. 1.1. Definición de pastelería. 1.2. Tipos de establecimientos. 1.3. Productos que se venden en una pastelería. 1.4. El obrador de pastelería. UD2. Las materias primas en pastelería. 2.1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción. 2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos. 2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes cámaras de frío o congeladores. UD3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería. 3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos documentación (albaranes) y aplicaciones. 3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas). 3.3. Transportes utilizados (isotermos frigoríficos congeladores). 3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas bolsas y embalajes). 3.5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos). 3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo). 3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán). 3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación según la naturaleza del producto o materia prima.

