

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

## CONTENIDOS

UD1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería. 1.1. Normas y combinaciones básicas. 1.2. Control y valoración de resultados. 1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración. 1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio. 1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas. 1.6. Realización de motivos decorativos. 1.7. Teoría y valoración del color en repostería. 1.8. El dibujo aplicado a la repostería. 1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. 1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones. 1.11. Experimentación y evaluación de resultados. UD2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. 2.1. Decoración y presentación de postres emplatados. 2.2. Normas y combinaciones básicas. 2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. UD3. Decoración y exposición de helados. 3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio. 3.2. Realización de motivos decorativos. 3.3. Teoría y valoración del color en heladería. 3.4. Contraste y armonía. 3.5. Sabor color y sensaciones. 3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones. UD4. Cubiertas. 4.1. Definición. 4.2. Tipos. 4.3. Ingredientes y formulación. 4.4. Secuencia de operaciones. 4.5. Consistencia y características. 4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. 4.7. Conservación y normas de higiene. 4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.

