

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Elaboración y presentación de postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.

CONTENIDOS

UD1. Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería.1.1. Harina y sus distintas clases y usos.1.2. Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes.1.3. Otros ingredientes como: Huevos, levadura, leche, nata y sufflés, aceite, mantequilla y grasas entre otros.1.4. Cacao y derivados.1.5. Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.).1.6. Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible.UD2. Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres.2.1. Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas.2.2. Composición y elaboración.2.3. Conocimiento de factores para tener en cuenta en elaboración y conservación.2.4. Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y los factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.2.5. Conocimiento de las preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.UD3. Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato3.1. Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.3.2. Conocimiento en la utilización de manga, cornets, y otros utensilios.3.3. Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.3.4. Comprensión de la importancia de la vajilla.

