

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Elaboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509 - Repostería**

**Horas: 60**

### **Objetivos:**

Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina 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 postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

### **Dirigido a:**

Pastelero.

Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.

Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate.

Repostero.

Pastelero en general.

Elaborador&ndash;decorador de pasteles.

### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia en trabajos relacionados con el mundo dulce en el restaurante. Conocer los métodos de realización adaptados a las nuevas tecnologías, pudiendo además desarrollar un vocabulario específico de la profesión. Saber desarrollar las principales elaboraciones de dicho ámbito, conociendo las materias primas más indicadas para cada elaboración. Conocer las normas de seguridad e higiene alimentaria, tanto de prevención de riesgos laborales como de protección ambiental.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en la realización de

## FICHA TÉCNICA

postres de restaurante.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario de una pastelería de restaurante u obrador.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos relacionados con el mundo dulce, su maquinaria y las técnicas decorativas en torno a ellos.

El manual se complementará con recetas propias de cada elaboración, con lo que se podrán poner en práctica los procedimientos y técnicas descritas.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
- 1.3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
- 1.4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
- 1.5. Resumen

#### **2. Elaboración de postres a base de frutas**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Postres a base de frutas: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
- 2.3. Principales postres a base de frutas
- 2.4. Ensaladas de frutas
- 2.5. Compotas, macedonias, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
- 2.6. Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
- 2.7. Postres con nombre propio: albaricoques Condé, plátano flambé y otros
- 2.8. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
- 2.9. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 2.10. Resumen

#### **3. Elaboración de postres a base de lácteos y huevos**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Postres a base de lácteos y huevos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales
- 3.3. Principales postres a base de lácteos
- 3.4. Arroz con leche

## FICHA TÉCNICA

- 3.5. Arroz emperatriz
- 3.6. Flanes y puddings
- 3.7. Natillas
- 3.8. Crema catalana
- 3.9. Soufflé de crema
- 3.10. Tortillas: tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé
- 3.11. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos
- 3.12. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 3.13. Resumen

### **4. Elaboración de postres fritos o de sartén**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
- 4.3. Principales postres fritos o de sartén
- 4.4. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén
- 4.5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 4.6. Resumen

### **5. Elaboración de semifríos**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación
- 5.3. Principales tipos de semifríos
- 5.4. Bavarois: de crema, frutas o licores
- 5.5. Carlotas
- 5.6. Espumas o mousses: mousse de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), mousse de chocolate cruda o mousse de frutas
- 5.7. Tartas con base de mousse
- 5.8. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos
- 5.9. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos
- 5.10. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 5.11. Resumen

### **6. Las tartas**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales
- 6.3. Principales tartas
- 6.4. Tartas con crema de mantequilla: tarta de moka, tarta de chocolate y otras
- 6.5. Tartas de yema
- 6.6. Tartas con base de nata
- 6.7. Tarta de queso

## FICHA TÉCNICA

- 6.8. Brazo de gitano
- 6.9. Tartas con nombre propio: Sacher, Ópera, Santiago y otras
- 6.10. Procedimientos de ejecución de las tartas
- 6.11. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 6.12. Resumen

### **7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas
- 7.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
- 7.4. Procedimiento de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados
- 7.5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
- 7.6. Resumen

### **8. Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Aseguramiento de la calidad
- 8.3. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- 8.4. Certificación de los sistemas de calidad
- 8.5. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
- 8.6. Resumen