
Curso: Elaboraciones básicas de productos de pastelería. HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería

Horas: 90

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, dando a conocer las elaboraciones básicas de los productos más significativos en este ámbito, conociendo no solo elaboraciones dulces, sino también algunas de las elaboraciones más singulares de la pastelería salada. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como reconocer las normas de correcta manipulación de los productos, respetando los procedimientos y normas internas de actuación, ante cualquier elaboración. Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración, adaptadas a cada producto. Identificar los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración. Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo. Analizar nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos. Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo. Identificar las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, incluyendo pastelería salada.

Dirigido a:

Dirigido a trabajadores y mandos de un obrador o pastelería, así como a personal integrante del departamento de cocina de cualquier establecimiento, interesados en adquirir conocimientos sobre elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas.

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia en trabajos relacionados con el mundo del dulce. 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. Identificar la maquinaria, herramientas y utensilios propios de la profesión, así como comprender su mantenimiento específico y correcto sin peligro de contaminación.

Otros datos:

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de

FICHA TÉCNICA

atención y ejecución de elaboraciones dulces y saladas del ámbito de la pastelería, derivándose al trabajo en restauración.

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

Este manual desarrolla, a través de sus capítulos, 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 complementa con recetas o formulas propias de cada elaboración, con lo que se podrán poner en práctica los procedimientos y técnicas descritas.

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

Contenido Formativo:

1. Masas y pastas de múltiples aplicaciones

2. Introducción

3. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas

4. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)

5. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

6. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas

7. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones

8. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas

9. Refrigeración de productos de pastelería

10. Conservación y almacenamiento

Rellenos y cremas

FICHA TÉCNICA

Introducción

Rellenos y cremas. Formulario y variaciones

Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas

Conservación y almacenamiento

Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Introducción

Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Conservación y almacenamiento

Pastas, mignardises y petit fours

Introducción

Formularios

Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours

FICHA TÉCNICA

Conservación y almacenamiento

Salsas y coulis

Introducción

Formulario y variaciones

Preparación de salsas y coulis, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas

Conservación y almacenamiento