

# PROGRAMA FORMATIU

<b>Denominació de l'especialitat:</b>	<b>GELATS, SORBETS I ELABORACIONS GELADES</b>
<b>Família Professional:</b>	<b>HOSTALERIA I TURISME.</b>
<b>Àrea Professional:</b>	<b>HOTR_RESTAURACIÓ.</b>
<b>Nivell de qualificació professional:</b>	<b>Nivell 2</b>

## Objectiu general

Distingir i reconèixer els ingredients que componen un gelat o un sorbet, la maquinària i els estris necessaris per fer-los, i aprendre a elaborar-los.

## Relació de mòduls de formació

Mòdul 1: Gelats, sorbets i elaboracions gelades Hores: 20

## Modalitats d'impartició

Presencial

## Duració de la formació

**Duració total 20h**

**MÒDUL DE FORMACIÓ 1:** DENOMINACIÓ Gelats, sorbets i elaboracions gelades

## OBJECTIU

Distingir i reconèixer els ingredients que componen un gelat o un sorbet, la maquinària i els estris necessaris per fer-los, i aprendre a elaborar-los

## DURADA

20 hores

## RESULTATS D'APRENTATGE

## **Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques**

---

- Introducció al món del fred
  - Identificació dels ingredients més comuns per a l'elaboració de gelats i les seves característiques.
  - Interpretació de receptes
  
- Elaboració de receptes de gelats de base blanca i de crema anglesa
  - Elaboració de gelats de base blanca
  - Pràctica de les diferents fases d'elaboració de gelats
  - Utilització de la maquinària i estris necessaris per a l'elaboració de gelats.
  
- Elaboracions de sorbets i granissats
  - Elaboració de sorbets de diferents tipus
  - Pràctica de les diferents fases d'elaboració de sorbets
  - Utilització de la maquinària i estris necessaris per a l'elaboració de sorbets.
  
- Elaboració de biscuit glacé
  - Elaboració de biscuit glacé
  - Pràctica de les diferents fases d'elaboració de biscuit glacé
  - Utilització de la maquinària i estris necessaris per a l'elaboració de biscuit glacé.
  
- Tècniques de conservació dels productes elaborats
  - Tècniques de conservació de gelats, sorbets i biscuit glacé

## **Habilitats de gestió, personals i socials**

---

- Desenvolupament de la capacitat d'anàlisi i d'interpretació.
- Desenvolupament d'habilitats d'elaboració de gelats i manipulació de maquinària i estris
- Desenvolupament d'habilitats d'elaboració de sorbets i granissats i manipulació de maquinària i estris
- Desenvolupament d'habilitats d'elaboració de biscuit glacé i manipulació de maquinària i estris
- Desenvolupament de destresa per a la conservació dels productes elaborats.