

PROGRAMA FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0038
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

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

Relación de módulos de formación

Módulo 1	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN	20 horas
-----------------	--	-----------------

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	20 horas
---	-----------------

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

OBJETIVO

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

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:	20 horas
--	-----------------

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería.
 - Harina y sus distintas clases y usos.
 - Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes.
 - Otros ingredientes como: Huevos, levadura, leche, nata y sufflés, aceite, mantequilla y grasas entre otros.
 - Cacao y derivados.
 - Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.).
 - Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible.
- Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres.
 - Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas.
 - Composición y elaboración.
 - Conocimiento de factores para tener en cuenta en elaboración y conservación.
 - 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.
 - Conocimiento de las preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
 - Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato
 - Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.
 - Conocimiento en la utilización de manga, cornets, y otros utensilios.
 - Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
 - Comprensión de la importancia de la vajilla.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad organizativa de los ingredientes de cada receta repostera e integradora de sabores y texturas.
- Desarrollo de capacidades sensitivas (colores, sabores, texturas)
- Motivación hacia la adquisición de destreza en el uso de utensilios de cocina repostera, profundizando en esta especialidad culinaria.
- Sensibilidad creativa y estética en la presentación de platos