

# PROGRAMA FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	POSTRES DE RESTAURANT CLÀSSICS
Família Professional:	HOSTALERIA I TURISME.
Àrea Professional:	HOTR_RESTAURACIÓ.
Nivell de qualificació professional:	Nivell 2

## Objectiu general

Conèixer les postres de restaurant que han marcat tendència en la història de la restauració, tant a nivell internacional com autòctones.

## Relació de mòduls de formació

Mòdul 1: Elaboració i tast de receptes clàssiques internacionals: coulant, tiramisú, cheesecake, pannacotta, crêpes suzette, entre altres. Hores: 11

Mòdul 2: Elaboració i tast de receptes clàssiques locals: flam amb nata, crema catalana, arròs amb llet, entre altres Hores:9

## Modalitats d'impartició

Presencial

## Duració de la formació

Duració total 20h

<b>MÒDUL DE FORMACIÓ 1:</b>	<b>DENOMINACIÓ</b> Elaboració i tast de receptes clàssiques internacionals: coulant, tiramisú, cheesecake, pannacotta, crêpes suzette, etc.
-----------------------------	---

## OBJECTIU

Interpretar les receptes i els procediments per elaborar les postres proposades.

## DURADA

11 hores

## RESULTATS D'APRENTATGE

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

---

- Selecció de les matèries primeres en funció del resultat perseguit en el producte final:
  - Especificacions tècniques de formulació i manipulació
  - Mesures preventives o correctores, si cal, durant el procés d'execució
- Ús d'equips i estris específics per a cada producte
  - Tipus, característiques i funcionament dels equips
  - Posada a punt, manteniment i neteja dels equips
- Execució de les fases productives segons les especificacions de les receptes
- Muntatge de les receptes

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

---

- Valoració de la importància del seguiment de les indicacions establertes en les receptes, per a l'obtenció dels resultats indicats.
- Conscienciació de la importància de la supervisió en l'ús d'equips i mitjans energètics establerts per al procés amb responsabilitat, evitant consums, costos i desgastos innecessaris.
- Efectivitat en la neteja personal dels estris i equips utilitzats en el procés d'elaboració.
- Demostració d'una actitud responsable davant el compliment de la normativa higienicosanitària.

#### **MÒDUL DE FORMACIÓ 2:**

**DENOMINACIÓ** Elaboració i tast de receptes clàssiques locals: flam amb nata, crema catalana, arròs amb llet, etc

#### **OBJECTIU**

Interpretar les receptes i els procediments per elaborar les postres proposades

#### **DURADA**

9 hores

#### **RESULTATS D'APRENTATGE**

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

---

- Selecció de les matèries primeres en funció del resultat perseguit en el producte final:
  - Especificacions tècniques de formulació i manipulació
  - Mesures preventives o correctores, si cal, durant el procés d'execució
- Ús d'equips i estris específics per a cada producte
  - Tipus, característiques i funcionament dels equips
  - Posada a punt, manteniment i neteja dels equips
- Execució de les fases productives segons les especificacions de les receptes
- Muntatge de les receptes

### Habilitats de gestió, personals i socials

---

- Valoració de la importància del seguiment de les indicacions establertes en les receptes, per a l'obtenció dels resultats indicats.
- Conscienciació de la importància de la supervisió en l'ús d'equips i mitjans energètics establerts per al procés amb responsabilitat, evitant consums, costos i desgastos innecessaris.
- Efectivitat en la neteja personal dels estris i equips utilitzats en el procés d'elaboració.
- Demostració d'una actitud responsable davant el compliment de la normativa higienicosanitària.