

PROGRAMA FORMATIU

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

Objectiu general

Reinterpretar les receptes de la pastisseria de restaurant amb noves tècniques culinàries, per crear productes que siguin experiències gustatives.

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1: Teoria de les tècniques de creació de postres de restaurant i emplatat	Hores: 8
Mòdul 2: Combinació i tast d'ingredients. Teoria dels sabors	Hores: 12
Mòdul 3: Pràctica i tast d'elaboracions de pastisseria de restaurant de vanguardia: escumes, aires, gelatines, esferificacions i altres tècniques avançades.	Hores: 20

Modalitats d'impartició

Presencial

Duració de la formació

Duració total 40h

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: DENOMINACIÓ 1- Teoria de les tècniques de creació de postres de restaurant i emplatat

OBJECTIU

Identificar les principals tècniques per a la creació i de postres de restaurant o postres emplatats.

DURADA

8 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Selecció de les tècniques adequades per a la creació de postres de restaurant: glassejats, fondant, atemperat de xocolata
- Selecció de tècniques de presentació de postres de restaurant

Habilitats de gestió, personals i socials

- Valoració de la importància de la creativitat a l'hora de dissenyar nous postres.
- Interessar per la combinació de mètodes tradicionals i tècniques innovadores en l'elaboració de postres.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: DENOMINACIÓ **Combinació i tast d'ingredients. Teoria dels sabors**

OBJECTIU

Utilitzar combinació d'ingredients de diferents sabors, textures i característiques per a la creació noves postres.

DURADA

12 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Selecció de matèries primeres en funció de les seves propietats i del resultat que es vol aconseguir.
- Especificació d'ús de diferents matèries primeres
- Especificació de sabors dels ingredients i les seves combinacions

Habilitats de gestió, personals i socials

- Consciència de la importància del coneixement tècnic dels ingredients a l'hora de combinar-ne los l'elaboració de noves postres.
- Interès en la cerca i l'experimentació de nous sabors en l'elaboració de noves postres.

MÒDUL DE FORMACIÓ 3: DENOMINACIÓ **Pràctica i tast d'elaboracions de pastisseria de restaurant de vanguardia: escumes, aires, gelatines, esferificacions i altres tècniques avançades**

OBJECTIU

Dissenyar, elaborar i conservar postres de restaurant vanguardistes, aplicant noves tècniques i maquinària, i combinant productes diferents.

DURADA

20 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Selecció de matèries primeres en funció de les seves propietats i del resultat que es vol aconseguir.

- Utilització d'equips, estris i maquinària específics per a cada tècnica
- Disseny de postres de restaurant combinant diferents productes i tècniques
- Execució de les fases de producció de les postres:
 - Elaboració de masses i pastes
 - Execució d'elaboracions complementàries
 - Decoracions
 - Muntatge
- Criteris de conservació

Habilitats de gestió, personals i socials

- Valoració de la importància de la creativitat i de la combinació de mètodes tradicionals i de tècniques innovadores.
- Demostració d'una actitud responsable en el compliment de la normativa higienico-sanitària.
- Efectivitat en la neteja dels estris i equips utilitzats.