



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Elaboración y presentación de postres de cocina.

HOTR0509 - Repostería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas. Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

CONTENIDOS

ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación

4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
5. Resumen

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS

1. Introducción
2. Postres a base de frutas: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
3. Principales postres a base de frutas
4. Ensaladas de frutas
5. Compotas, macedonias, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
6. Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros
7. Postres con nombre propio: albaricoques Condé, plátano flambé y otros
8. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
9. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
10. Resumen

ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Introducción
2. Postres a base de lácteos y huevos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales
3. Principales postres a base de lácteos
4. Arroz con leche
5. Arroz emperatriz
6. Flanes y puddings
7. Natillas
8. Crema catalana
9. Soufflé de crema
10. Tortillas: tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé
11. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos
12. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos

laborales y de protección ambiental

13. Resumen

ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTÉN

1. Introducción
2. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
3. Principales postres fritos o de sartén
4. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
6. Resumen

ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Introducción
2. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación
3. Principales tipos de semifríos
4. Bavarois: de crema, frutas o licores
5. Carlotas
6. Espumas o mousses: mousse de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), mousse de chocolate cruda o mousse de frutas
7. Tartas con base de mousse
8. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos
9. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos
10. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
11. Resumen

LAS TARTAS

1. Introducción
2. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.

Características generales

3. Principales tartas
4. Tartas con crema de mantequilla: tarta de moka, tarta de chocolate y otras
5. Tartas de yema
6. Tartas con base de nata
7. Tarta de queso
8. Brazo de gitano
9. Tartas con nombre propio: Sacher, Ópera, Santiago y otras
10. Procedimientos de ejecución de las tartas
11. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
12. Resumen

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y RESPOSTERÍA

1. Introducción
2. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
4. Procedimiento de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
6. Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN POSTRES DE COCINA

1. Introducción
2. Aseguramiento de la calidad
3. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
4. Certificación de los sistemas de calidad
5. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

6. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es