

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0038 Pastelería: Postres Para Restauración

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

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

OBJETIVOS

El curso HOTR0038 Pastelería: Postres Para Restauración ofrece formación especializada en el campo de la Hostelería. En este curso HOTR0038 Pastelería: Postres Para Restauración el alumnado desarrollará las competencias necesarias para elaborar y presentar postres con la utilización de equipos que son útiles en repostería, bajo una observación previa y siguiendo los procedimientos que corresponden.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

1. Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería.
2. - Harina y sus distintas clases y usos.
3. - Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes.
4. - Otros ingredientes como: Huevos, levadura, leche, nata y sufflés, aceite, mantequilla y grasas entre otros.
5. - Cacao y derivados.
6. - Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.)
7. - Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible.

8. Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres.
9. - Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas.
10. - Composición y elaboración
11. - Conocimiento de factores para tener en cuenta en elaboración y conservación
12. - 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
13. - Conocimiento de las preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
14. Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato
15. - Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.
16. - Conocimiento en la utilización de manga, cornets, y otros utensilios.
17. - Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
18. - Comprensión de la importancia de la vajilla.



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