

HOTR0038 PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

INFORMACIÓN

Duración	20 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PASTERÍA: 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.

