

HOTR054PO PASTERERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

Con el curso HOTR054PO Pastelería: Postres para Restauración recibirá una formación especializada en la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso HOTR054PO Pastelería: Postres para Restauración aumentará sus conocimientos y aptitudes en las normas de uso de la maquinaria y materiales de cocina utilizados en los procesos de preelaboración, postelaboración y presentación de los postres, siguiendo siempre los planes de calidad y seguridad establecidos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS: LA DESPENSA BASICA DE PASTELERIA.

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Huevos.
3. Levadura.
4. Leche.
5. Nata y sufflés.
6. Maicena.
7. Aceite.
8. Sal.
9. Mantequilla y otras grasas.
10. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
11. Cacao y derivados.
12. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).
13. Almendras y otros frutos secos.
14. Yogur.
15. Gelatinas, especias, aromatizantes...
16. Productos de decoración comestible.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES.

1. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.
2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate,

almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

3. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
4. Se deben realizar cinco elaboraciones y presentaciones como mínimo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN EN EL PLATO.

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
2. Utilización de manga, cornets, y otros utensilios.
3. Frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
4. Importancia de la vajilla.

