

UF1097 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para elaborar y presentar postres de cocina.

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

INFORMACIÓN

Duración	60 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

CONTENIDO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
2. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
3. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

1. Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres a base de frutas:
3. Macedonias o ensaladas de frutas.
4. Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
5. Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
6. Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
7. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
8. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
9. Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
10. Principales postres a base de lácteos:
11. Arroz con leche y arroz emperatriz.
12. Flanes y pudding.

13. Natillas.
14. Crema catalana.
15. Soufflé de crema.
16. Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
17. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
18. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

1. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
2. Principales postres fritos o de sartén:
3. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
5. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
6. Principales tipos de semifríos:
7. Bavarois: de crema, frutas o licores.
8. Carlotas.
9. Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
10. Tartas con base de Mouse.
11. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
12. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
13. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

1. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
2. Principales Tartas:
3. Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
4. Tartas de Yema.
5. Tartas con base de nata:
6. Tarta de Queso.
7. Brazos de gitano.

8. Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
9. Procedimientos de ejecución de las tartas.
10. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

1. Aseguramiento de la calidad.
2. APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
3. Certificación de los sistemas de calidad.
4. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.