REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES. VTP

SKU: N / A | **Categorías:** Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Repostería, Pastelería y Helados, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 40

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Realización de decoraciones de repostería y expositores

Objetivos

Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería 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 repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

Contenidos

UD1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería.

1.1. Normas y combinaciones básicas.

1.2. Control y valoración de resultados.

1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración.

1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.

1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

1.6. Realización de motivos decorativos.

1.7. Teoría y valoración del color en repostería.

1.8. El dibujo aplicado a la repostería.

1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

1.11. Experimentación y evaluación de resultados.

UD2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

2.1. Decoración y presentación de postres emplatados.

2.2. Normas y combinaciones básicas.

2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.UD3. Decoración y exposición de helados.

3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.

3.2. Realización de motivos decorativos.

3.3. Teoría y valoración del color en heladería.

3.4. Contraste y armonía.

3.5. Sabor color y sensaciones.

3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

UD4. Cubiertas.

4.1. Definición.

4.2. Tipos.

4.3. Ingredientes y formulación.

4.4. Secuencia de operaciones.

4.5. Consistencia y características.

4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

4.7. Conservación y normas de higiene.

4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.

Tal vez te interese este curso: PASTELERÍA CONFITERÍA

O quizá este otro: Diseño de Ofertas de Pastelería

Síguenos en: Instagram