MAQUINARÍA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA

SKU: EVOL-4870-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Repostería, Pastelería y Helados

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo: - Funciones.
- - Normas de utilización.
- - Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- - Riesgos asociados a su manipulación.
- - Limpieza.
- - Mantenimiento de uso necesario Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Contenidos

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.

2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:

3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería.

4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:

5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.

6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

8. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación.

9. Control y mantenimiento característicos.