REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

SKU: EVOL-4902-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Repostería, Pastelería y Helados

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	40
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Realización de decoraciones de repostería y expositores

Objetivos

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos de la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de la restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la realización de decoraciones de repostería y expositores.

Contenidos

UNIDAD FORMATIVA 1. REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE REPOSTERÍA

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Control y valoración de resultados.
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
6. Realización de motivos decorativos.
7. Teoria y valoracion del color en reposteria:
8. - Contraste y armonia.

9. - Sabor.
10. - Color y sensaciones.
11. El dibujo aplicado a la reposteria:
12. - Instrumentos.
13. - Utiles.
14. - Materiales de uso mas generalizado.
15. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
16. 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.
17. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Decoración y presentación de postres emplatados.
2. Normas y combinaciones básicas.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE HELADOS

1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2. Realización de motivos decorativos.
3. Teoría y valoración del color en heladería.
4. Contraste y armonía.
5. Sabor, color y sensaciones.
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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUBIERTAS

1. Definición.
2. Tipos:
3. - Chocolate.
4. - Preparados a base de frutas y otras.
5. - Glaseados.
6. - Pasta de almendra.
7. - Pasta de azucar.
8. Ingredientes y formulación.
9. Secuencia de operaciones.
10. Consistencia y características.
11. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

12. Conservación y normas de higiene.
13. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería