ESCUELA DE
TURISMO & GASTRONOMÍA
DE LOS PIRINEOS

MÁSTER EN REPOSTERÍA CREATIVA

TUR052
www.escuelaturismopirineos.com



Escuela asociada a:

CUM LAUDE

CECAP

DESTINATARIOS

El **Máster en Repostería Creativa** está dirigido a todas aquellas personas que quieran especializarse en este ámbito de la gastronomía y la cocina, y en especial, en la rama de la repostería. A lo largo de esta formación, los alumnos estudiarán, desde las elaboraciones básicas de repostería y todos los aspectos a tener en cuenta, hasta las elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. Durante el curso, el estudiante conocerá las diferentes materias primas, las preparaciones básicas y la ejecución de técnicas para obtener postres elementales. Por otro lado, también adquirirá conocimientos acerca de las técnicas de presentación y decoración de postres elementales, así como la utilización de utensilios como la manga y los cornets, entre muchas otras herramientas. Durante la segunda mitad de la formación, el estudiante conocerá todos los procesos relacionados con las elaboraciones complementarias, ya sean operaciones previas a la preparación o la elaboración de cremas o rellenos dulces, así como los complementos salados o la aplicación de técnicas de frío en estas creaciones.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
• **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.

DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.

IMPORTE

Importe Original: ~~960€~~

Importe Actual: 480€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MÁSTER EN REPOSTERÍA CREATIVA", de la ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utillaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias,
9. Distintas clases de mix
10. Productos de decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
3. 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.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno
2. Freír en aceite
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

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

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar.

2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones.
3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CREMAS O RELLENOS DULCES

1. Principales tipos de cremas:
    - Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
    - Cremas batidas: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
    - Cremas ligeras: Chantilly, fondant y otras.
2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
2. Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
3. Formulación de las distintas elaboraciones.
4. Secuencia de operaciones.
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
7. Conservación y normas de higiene.
8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
9. Elaboración de cubiertas en pastelería:
    - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
    - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
    - Formulación de las distintas elaboraciones.
    - Secuencia de operaciones.
    - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
    - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
    - Conservación y normas de higiene.
    - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.
10. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros:
    - Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias.
    - Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales.
    - Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos.
    - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE FRÍO EN ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA

1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración.
2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería.
3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería.
4. Equipos específicos: composición y regulación.
5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.