GUÍA DEL MÁSTER



MÁSTER EN REPOSTERÍA

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -

SEFD038

CUM LAUDE

CECAP

SEFHOR

Sociedad Española de Formación

SEFHOR
Sociedad Española de Formación



ONLINE

Tutor personal

600 Horas

Posibilidad **Estancias Formativas**

Pago a plazos

De ~~3500€~~ a **350€**

Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.

Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.

Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el "**MÁSTER EN REPOSTERÍA** ". El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos condece el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.

Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

TEMARIO

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 tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
6. Almendras y otros frutos secos
7. Huevos y ovoproductos
8. Gelatinas, especias, etc
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