TEMARIO

Curso Técnico en Pastelería y Repostería

CEAC

MÓDULOS IMPRESOS

Módulo 1. Zonas de producción de pastelería y repostería

- Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.
- Operaciones básicas en la pastelería.
- Materias primas.

Módulo 2. Elaboraciones básicas para pastelería-repostería

- Masas de múltiples aplicaciones.
- Cremas rellenas y almíbares.
- Merengues, coberturas, mermeladas y jaleas.

Módulo 3. Elaboración de productos de repostería

- Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración.
- Ofertas de postres.

Módulo 4. Presentación de productos de repostería

- Helados.
- Postres fríos.
- Bombonería.
- Elaboraciones con fondant, cupcakes y polly pops cakes.
- Postres de plato.

MÓDULOS ONLINE ADICIONALES CUALIFICACIÓN PROFESIONAL REPOSTERÍA

Módulo. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Manipulación de alimentos e higiene personal.
- Riesgos asociados a los alimentos.
- Prácticas correctas de higiene.
- Sistemas de autocontrol.

Módulo. Limpieza y protección ambiental en hostelería

- Condiciones de los locales, instalaciones y equipos.
- Limpieza y desinfección. Control de plagas.
- Residuos en la industria alimentaria.

Módulo. Diseño de ofertas gastronómicas en restauración

- Organización de las empresas de restauración.
- Caracterización y diseño de las ofertas gastronómicas.
- Nutrición y dietética asociadas a las ofertas gastronómicas.

Módulo. El proceso de aprovisionamiento. Cálculo de los costes de la oferta gastronómica

- El proceso de aprovisionamiento.
- Gestión y control de la calidad en restauración.
- Cálculo de los costes globales de la oferta.
- *Podrá obtenerla si se presenta a un proceso de Acreditación de competencias.

CONTENIDO ADICIONAL

English for cooks

Prevención de riesgos laborales en el sector

Proyectos Finales

Vídeos

- 4h Contenido audiovisual:
  - Vídeos de recetas tradicionales
    - Pastas de té o pastas secas.
    - Carrot Cake.
    - Sueño de chocolate y frutos rojos, Layer cake.
    - Cupcakes.
    - Postres en plato.
    - Postres en vaso, lemon curd.
    - Postes en vaso, Cheesecake.
    - Postes en vaso, Chocooreo.
    - Cake pops y Cakesicles.

- Vídeos dirigidos por Samantha Vargas, Head PastryChef del prestigioso restaurante Enigma Concept, distribuidos en 4 temáticas:

  - BLOQUE 1: Pastelería creativa:

    Sándwich de merengue de miel relleno de ganache de foie (Merengue seco planchado con miel relleno de ganache).

    Obulato con caramelo neutro en forma de Cupcake relleno de helado de magdalena.

  - BLOQUE 2: Pastelería healthy y vegana

    Postre Saludable de bizcocho de zanahoria con helado de queso fresco y zanahorias caramelizadas.

    Postre vegano de chocolate de diferentes texturas.

  - BLOQUE 3: Técnicas innovadoras

    Siluetas de Nitrógeno.

    Orejón de melocotón.

  - BLOQUE 4: Decoración y estética

    Técnicas de emplatado postres de restaurant.

    Glaseado espejo de decoración para mousses y entremets.

CEAC