

PASTELERIA. INAF020PO

SKU: EVOL-4838-iNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Repostería, Pastelería y Helados](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

PASTELERIA

Objetivos

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA

1. Procesos de aprovisionamiento interno y de regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de productos de pastelería
2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería - repostería
3. Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas
4. Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas
5. Elaboraciones de semifríos
6. Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas
7. Proceso de elaboración de rellenos salados
8. Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas
9. Preparación de coberturas de chocolate
10. Aplicación de técnicas de frío en pastelería
11. Productos de pastelería salada
12. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería - repostería
13. Contenidos prácticos: Elaboración de postres



UNIDAD DIDÁCTICA 2. OFERTAS DE PASTELERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

1. Las empresas de pastelería
2. Las ofertas de pastelería
3. Aprovisionamiento interno
4. Control de consumos y costes
5. Nutrición y dietética aplicada a pastelería
6. Grupos de alimentos en pastelería
7. Control de calidad en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCION AMBIENTAL

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
2. Limpieza de instalaciones y equipos
3. Incidencia ambiental de la actividad
4. Gestión del agua y de la energía
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos
6. Seguridad y situaciones de emergencia

EN

