
PROGRAMA FORMATIVO

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA

Código: 4838

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

➤ **Contenidos:**

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Principales postres a base de frutas

Macedonias o ensaladas de frutas.

Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.

Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.

Postres con nombre propio: Albaricoques condé, platanó flambé y otros.

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentarias, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos y huevos

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Principales postres a base de lácteos

Arroz con leche y arroz emperatriz.

Flanes y pudding.

Natillas.

Crema catalana.

FORMACIÓN CONTINUA

PROGRAMA FORMATIVO

Soufflé de crema.

Tortillas: Tortilla al rón, tortilla Alaska, tortilla soufflé.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén.

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Principales postres fritos o de sartén: torrijas, leche frita, crêpes y tortitas americanas.

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos

Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.

Principales tipos de semifríos

Bavarois: de crema, frutas o licores.

Carlotas.

Espumas o mousses: mousse de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), mousse de chocolate cruda o mousse de frutas.

Tartas con base de mousse.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Las Tartas

Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Principales tartas.

Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.

Tartas de yema.

Tartas con base de nata: Tarta de trufa, tarta de San Marcos, tarta Selva Negra y otras.

Tarta de queso.

Brazos de gitano.

Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.

Procedimientos de ejecución de las tartas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina.

Aseguramiento de la calidad.

APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

Certificación de los sistemas de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

FORMACIÓN CONTINUA