

## PROGRAMA

<b>Denominació de l'especialitat:</b>	Brioixeria creativa
<b>Família Professional:</b>	Indústria alimentària
<b>Àrea Professional:</b>	Fleca pastisseria, confiteria i molinaria
<b>Codi:</b>	INAF0016
<b>Nivell de qualificació professional:</b>	2

### Objectiu general

Elaborar brioixeria creativa i de qualitat a partir de masses fermentades i pasta de full, obtenint productes artesans d'alta gamma en fleca, pastisseria, càtering o restauració.

### Relació de mòduls de formació

<b>Mòdul 1</b>	Brioixeria creativa	10 hores
----------------	---------------------	----------

### Modalitats d'impartició

**Presencial**

### Durada de la formació

**Durada total 10 hores**



## MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Brioixeria creativa

### OBJECTIU

Elaborar brioixeria creativa i de qualitat a partir de masses fermentades i pasta de full, obtenint productes artesans d'alta gamma en fleca, pastisseria, càtering o restauració.

**DURADA : 10 hores**

### RESULTATS D'APRENTATGE

#### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Utilització de massa mare de cultiu en brioixeria
  - Elaboració de les masses mare per a brioixeria
  - Diferents usos de les masses mare a brioixeria
  - Tècniques de regeneració i conservació de la massa mare
- Elaboració de les masses de brioixeria
  - Dosificació i pastat
  - Repòs en massa o en bloc, obtenció de peces (tall o grinyolat)
  - Realització del procés de pasta de full.
- Composició de les peces
  - Disseny de les diferents peces
  - Muntatge de les diferents peces creatives
  - Fermentació, cocció i realització dels diferents acabats de les peces
- Formulació de farcits i acabats per a la brioixeria creativa
  - Cremes i farcits innovadors
  - Glassejats especials
- Aplicació de les tècniques de fred a brioixeria
  - Precuit, congelat o refrigerat
  - Congelació de la massa de pasta de full tant sense fermentar com fermentada dins del procés d'elaboració
  - Regeneració de les masses congelades.
- Realització de les diferents elaboracions creatives a partir de masses fermentades
  - Croissant revisat
  - Tartaletes clàssiques amb base de massa pasta de full actualitzades
  - Brioixeria senzilla
  - Massa de brioix d'alta hidratació.

#### Habilitats de gestió, personals i socials

- Implicació amb l'equip de treball en l'elaboració de brioixeria
- Demostració d'una actitud de dedicació i motivació a la feina
- Respects i cura del funcionament de les maquinàries, estris i materials.
- Iniciativa personal a la feina i per l'aprenentatge de les novetats del sector
- Respects a la normativa de seguretat alimentària.

