

PROGRAMA

Denominació de l'especialitat:	Aplicacions bàsiques de la xocolata
Família Professional:	Indústria alimentària
Àrea Professional:	Fleca pastisseria, confiteria i molinaria
Codi:	INAF0008
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Dissenyar elaboracions de pastisseria i rebosteria amb xocolata, aplicant-ne les principals tècniques de conservació i optimització

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Aplicacions bàsiques de la xocolata	10 hores
----------------	-------------------------------------	----------

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total 10 hores

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Aplicacions bàsiques de la xocolata

OBJECTIU

Dissenyar elaboracions de pastisseria i rebosteria amb xocolata, aplicant-ne les principals tècniques de conservació i optimització

DURADA : 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Demostració del món de la xocolata
 - Matèries primeres i procedència
 - Tractament i ús de cada tipus de cobertura
 - Aplicacions bàsiques de la xocolata
- Aplicació de temperat de cobertures
 - Cobertures de xocolata negra
 - Cobertura de xocolata blanca
 - Cobertura de xocolata amb llet
- Elaboració, muntatge i decoració de peces de xocolata.
 - Figures de xocolata planes amb patró
 - Figures de xocolata amb volum i ous de Pasqua
 - Tècniques de corbat, decoració i pintat
 - Bombons, torrons, músics i roques
- Execució de la xocolata en peces de pastisseria
 - Tòfona clara
 - Tòfona bombó
 - Mousse

Habilitats de gestió, personals i socials

- Implicació i participació activa amb l'equip de treball a l'elaboració de peces de xocolata.
- Manifestació d'habilitats en relació amb les tècniques més actuals d'elaboració de rebosteria de xocolata.
- Rigor en la manipulació d'aquesta matèria primera.