

# PROGRAMA FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR0038
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	1

## Objetivo general

Elaboración y presentación de postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.

## Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	<b>PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN</b>	<b>20 horas</b>
-----------------	--	-----------------

## Modalidad de impartición

**Presencial**

## Duración de la formación

<b>Duración total en cualquier modalidad de impartición</b>	<b>20 horas</b>
---	-----------------

## MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

### OBJETIVO

Elaboración y presentación de postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.

### DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:

horas

20

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería.
  - Harina y sus distintas clases y usos.
  - Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes.
  - Otros ingredientes como: Huevos, levadura, leche, nata y sufflés, aceite, mantequilla y grasas entre otros.
  - Cacao y derivados.
  - Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.).
  - Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible.
- Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres.
  - Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas.
  - Composición y elaboración.
  - Conocimiento de factores para tener en cuenta en elaboración y conservación.
  - Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y los factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
  - Conocimiento de las preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.
  - Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato
    - Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.
    - Conocimiento en la utilización de manga, cornets, y otros utensilios.
    - Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
    - Comprensión de la importancia de la vajilla.

### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad organizativa de los ingredientes de cada receta repostera e integradora de sabores y texturas.
- Desarrollo de capacidades sensitivas (colores, sabores, texturas)
- Motivación hacia la adquisición de destreza en el uso de utensilios de cocina repostera, profundizando en esta especialidad culinaria.
- Sensibilidad creativa y estética en la presentación de platos