



ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

REPOSTERÍA

80 horas

OBJETIVOS:

- Ubicar la actividad repostería dentro del contexto de trabajo como empresa independiente o como departamento, identificando los distintos tipos existentes, así como las categorías de los profesionales que en ella trabajan.
- Conocer e identificar las condiciones idóneas de los locales de repostería que se deben respetar en el trabajo diario de los obradores.
- Conocer y manejar las máquinas, utensilios, y demás instrumentos presentes en las empresas o departamentos de pastelería, evitando riesgos de accidentes durante su uso.
- Saber las características de las materias primas, y su uso más frecuente en pastelería tradicional.
- Distinguir cada tipo de masa culinaria, y saber su comportamiento, y características organolépticas, para usarla en la preparación más idónea.
- Preparar todos aquellos materiales, que sirven como preparaciones auxiliares en la mayoría de las recetas de repostería, usándolas con criterio y de manera coherente.

ÍNDICE:

TEMA 1. LA EMPRESA O DEPARTAMENTO DE PASTELERÍA

- Descripción
- Los profesionales pasteleros
- Condiciones del local
- Desarrollo del trabajo
- Maquinaria necesaria para la actividad
- Utensilios

TEMA 2. MATERIAS PRIMAS

- En seco, deshidratadas, liofilizadas
- Materias líquidas, grasas y otras



TEMA 3. LAS MASAS

- Masas fermentadas
- Masas batidas
- Masa quebrada (pasta brisa)
- Hojaldre
- Masas para freír
- Mousses
- Pastas

TEMA 4. PREPARACIONES AUXILIARES

- Cremas
- Rellenos
- Baños
- Adornos
- Manipulación del azúcar