

Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración, presentación y conservación de todo tipo de productos de pastelería, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CONTENIDOS

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
5. Justificación y realización de posibles variaciones.