

Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería. En concreto el alumno será capaz de:
- Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros preelaboraciones y elaboraciones necesarias de acuerdo con planes de producción determinados
- Desarrollar los procesos de terminado y envasado de productos de pastelería aplicando las técnicas inherentes a cada proceso
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos de pastelería aplicando las técnicas gráficas y de decoración
- 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

UD1. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

- 1.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
- 1.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
- 1.3. Formalización de documentación.
- 1.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UD2. Supervisión de elaboraciones específicas para el acabado y presentación de postres.

- 2.1. Fuentes de información y bibliografía.
- 2.2. Clasificación descripción y aplicaciones.
- 2.3. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 2.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- 2.5. Justificación y realización de posibles variaciones.

UD3. Supervisión de la decoración y exposición de elaboraciones de pastelería.

- 3.1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 3.2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 3.3. Realización de motivos decorativos.
- 3.4. Teoría y valoración del color en pastelería.
- 3.5. Contraste y armonía.
- 3.6. Sabor color y sensaciones.
- 3.7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- 3.8. Experimentación y evaluación de resultados.

UD4. Control de procesos de envasado conservación y regeneración de géneros crudos semielaborados y elaboraciones de decoraciones de pastelería.

- 4.1. Regeneración: Definición.
- 4.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
- 4.3. Clases de técnicas y procesos.
- 4.4. Riesgos en la ejecución.
- 4.5. Aplicaciones.
- 4.6. Sistemas de conservación: vacío refrigeración o congelación.
- 4.7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
- 4.8. Envasado: Definición.
- 4.9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmosfera modificada envasado al vacío.
- 4.10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
- 4.11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
- 4.12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
- 4.13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.