

Aprovisionamiento interno en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería describiendo las principales variedades y cualidades
- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería

CONTENIDOS

UD1. El sector de la pastelería.

- 1.1. Definición de pastelería.
- 1.2. Tipos de establecimientos.
- 1.3. Productos que se venden en una pastelería.
- 1.4. El obrador de pastelería.

UD2. Las materias primas en pastelería.

- 2.1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción.
- 2.2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
- 2.3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes cámaras de frío o congeladores.

UD3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería.

- 3.1. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos documentación (albaranes) y aplicaciones.
- 3.2. Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).
- 3.3. Transportes utilizados (isotermos frigoríficos congeladores).
- 3.4. Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas bolsas y embalajes).
- 3.5. Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).
- 3.6. Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).
- 3.7. Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).

3.8. Necesidades básicas de regeneración y conservación según la naturaleza del producto o materia prima.