

Realización de decoraciones de repostería y expositores

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

CONTENIDOS

UD1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería.

- 1.1. Normas y combinaciones básicas.
- 1.2. Control y valoración de resultados.
- 1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración.
- 1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 1.6. Realización de motivos decorativos.
- 1.7. Teoría y valoración del color en repostería.
- 1.8. El dibujo aplicado a la repostería.
- 1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- 1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- 1.11. Experimentación y evaluación de resultados.

UD2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- 2.1. Decoración y presentación de postres emplatados.
- 2.2. Normas y combinaciones básicas.

2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

UD3. Decoración y exposición de helados.

3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.

3.2. Realización de motivos decorativos.

3.3. Teoría y valoración del color en heladería.

3.4. Contraste y armonía.

3.5. Sabor color y sensaciones.

3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

UD4. Cubiertas.

4.1. Definición.

4.2. Tipos.

4.3. Ingredientes y formulación.

4.4. Secuencia de operaciones.

4.5. Consistencia y características.

4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

4.7. Conservación y normas de higiene.

4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.