

Este curso de 30 horas tiene como objetivo que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo elaboraciones básicas en repostería y postres elementales.

Por tanto, con esta formación se pretende:

Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar elaboraciones básicas en repostería.

Conocer la maquinaria y el utillaje que el profesional utiliza para la elaboración de postres.

Saber cuáles son las materias primas básicas.

Analizar las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería.

Conocer los pros y contras de las elaboraciones industriales.

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA Y UTILLAJE BÁSICO

- 1.1. Iniciación a la repostería
- 1.2. Mobiliario de uso común y específico en pastelería
- 1.3. Tipología y características de la maquinaria utilizada
 - 1.3.1. Generadores de calor
 - 1.3.2. Generadores de frío
 - 1.3.3. Maquinarias auxiliares
- 1.4. Batería y distintos moldes de pastelería
 - 1.4.1. Moldes de batería de cocina
- 1.5. Utillaje y herramientas
- 1.6. Archivo multimedia: "tipología y características de la maquinaria repostería"
- 1.7. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos
 - 1.7.1. Mantenimiento de los equipos

UNIDAD 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN REPOSTERÍA

- 2.1. Materias primas necesarias en repostería (harina, mantequilla, azúcar, cacao, almendras, huevos, etc.)
 - 2.1.1. Harina: distintas clases y usos
 - 2.1.2. Mantequilla y otras grasas
 - 2.1.3. Azúcar y otros edulcorantes
 - 2.1.4. Cacao y sus subproductos
 - 2.1.5. Frutas y derivados
 - 2.1.6. Frutos secos
 - 2.1.7. Huevos y derivados
 - 2.1.8. Gelatinas
 - 2.1.9. La leche y subproductos de la leche
 - 2.1.10. Levaduras

UNIDAD 3. PREPARACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

- 3.1. Principales preparaciones básicas en repostería
 - 3.1.1. Distintos tipos de masas
- 3.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería (azúcar, crema frutas, chocolate, almendras, etc.)
- 3.3. Preparaciones básicas a nivel industrial