Código: 27027
Unidad Formativa:
UF1097 - Elaboración y presentación de postres de cocina
Módulo: MF0710_2 - PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso, dirigido a personal de cocina y repostería que desea consolidar su cualificación en el ámbito de la restauración, capacita al alumnado para organizar y ejecutar la elaboración de postres, desde la interpretación de la documentación asociada al proceso productivo hasta la presentación final del producto ante el comensal. A lo largo del recorrido se abordan los postres de fruta, los postres de lácteos y huevos, las elaboraciones fritas o de sartén, los semifríos y las tartas, prestando especial atención a sus características, procedimientos de ejecución, conservación y acabados. La formación integra además las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, así como la participación en la mejora de la calidad mediante el aseguramiento de la calidad, el análisis de peligros y puntos de control críticos y el control de insumos y procesos. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar, conservar y presentar postres de cocina con criterios profesionales, aplicando las medidas de higiene y calidad exigibles en un establecimiento de restauración.

Contenidos

Módulo 1: Organización de las tareas para la elaboración de postres en restauración
1.1 - Los postres en restauración: definición, caracterización y clasificaciones
1.2 - Aplicaciones de los postres en la oferta del establecimiento
1.3 - Documentación asociada a los procesos productivos de postres
1.4 - Interpretación de la documentación y organización de las tareas
1.5 - Fases de la producción de postres en restauración
1.6 - El servicio de los postres y su coordinación con la sala
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y huevos
2.1 - Los postres de fruta: descripción, tipos, características y conservación
2.2 - Macedonias, ensaladas de fruta y compotas
2.3 - Frutas cocidas en almíbar y frutas asadas
2.4 - Tartas de fruta y postres con nombre propio
2.5 - Procedimientos de ejecución de los postres de fruta
2.6 - Los postres de lácteos y huevos: características, aplicaciones y conservación
2.7 - Arroz con leche, flanes, natillas y crema catalana
2.8 - Soufflés y tortillas dulces
2.9 - Higiene, prevención de riesgos y protección ambiental en estas elaboraciones
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Elaboración de postres fritos o de sartén y semifríos
3.1 - Los postres fritos o de sartén: descripción, tipos y conservación
3.2 - Principales elaboraciones fritas o de sartén
3.3 - Procedimientos de ejecución de los postres fritos o de sartén
3.4 - Los semifríos: descripción, aplicaciones y conservación
3.5 - Bavarois y carlotas
3.6 - Espumas o mousses y tartas con base de mousse
3.7 - Organización y secuenciación de las fases de los semifríos
3.8 - Procedimientos de ejecución de los semifríos
3.9 - Higiene, prevención de riesgos y protección ambiental en estas elaboraciones
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Elaboración de tartas
4.1 - Las tartas: características generales, aplicaciones y conservación
4.2 - Principales tipos de tartas
4.3 - Tartas con crema de mantequilla
4.4 - Tartas de yema
4.5 - Tartas con base de nata y tarta de queso
4.6 - Brazos de gitano
4.7 - Tartas con nombre propio: Sacher, Opera y Santiago
4.8 - Procedimientos de ejecución de las tartas
4.9 - Higiene, prevención de riesgos y protección ambiental en estas elaboraciones
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

5.1 - Decoración y presentación de postres emplatados: criterios generales
5.2 - Normas y combinaciones básicas de decoración
5.3 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
5.4 - Procedimientos de ejecución de decoraciones y acabados
5.5 - Utensilios y materiales para el emplatado
5.6 - Higiene, prevención de riesgos y protección ambiental en el emplatado
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería
6.1 - El aseguramiento de la calidad en la producción de heladería
6.2 - El análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
6.3 - Certificación de los sistemas de calidad
6.4 - Prevención y control de los insumos y procesos
6.5 - Detección y corrección de resultados defectuosos
6.6 - Buenas prácticas y mejora continua
Resumen del módulo 6