

Realización de decoraciones de repostería y expositores (UF1362)

Modalidad:

e-learning con una duración 40 horas

Objetivos:

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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: 1.7.1. Contraste y armonía. 1.7.2. Sabor. 1.7.3. Color y sensaciones. 1.8. El dibujo aplicado a la repostería: 1.8.1. Instrumentos. 1.8.2. Útiles. 1.8.3. Materiales de uso más generalizado. 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. UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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. UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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. UNIDAD DIDÁCTICA 4. Cubiertas 4.1. Definición. 4.2. Tipos: 4.2.1. Chocolate. 4.2.2. Preparados a base de frutas y otras. 4.2.3. Glaseados. 4.2.4. Pasta de almendra. 4.2.5. Pasta de azúcar. 4.3. Ingredientes y formulación. 4.4.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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