Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Supervisar la ejecución y preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de toda clase de productos de pastelería, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene y dirigir establecimientos de producción y venta de pastelería, diseñando y comercializando sus ofertas, de forma que se consigan la calidad y los objetivos económicos establecidos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos.

1.1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.

1.2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

1.4. Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos.

1.5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

1.6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

1.7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

1.8. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Aplicación de procesos de aprovisionamiento interno para la elaboración de cremas y rellenos

2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.

2.2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.

2.3. Formalización de documentación:

2.3.1. Vale de pedidos

2.3.2. Parte de consumos diarios

2.3.3. Inventario o control de existencias en stock.

2.4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Supervisión y elaboración de cremas

3.1. Clasificación y características.

3.2. Puntos críticos en su elaboración:

3.2.1. Manipulación de materias primas

3.2.2. Mezclado

3.2.3. Cocción y enfriado.

3.3. Tipos:

3.3.1.Cremas pasteleras y derivadas.

3.3.2. Cremas de mantequilla.

3.3.3. Crema inglesa.

3.3.4. Crema Saint Honoré.

3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

3.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas.

3.6. Formulaciones.

3.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

3.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

3.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

3.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Supervisión y elaboración de rellenos

4.1. Clasificación y características.

4.2. Puntos críticos en su elaboración:

4.2.1. Manipulación de materias primas

4.2.2. Mezclado 4.2.3. Cocción y enfriado.

4.3. Tipos:

4.3.1. Dulces:

4.3.1.1. Yema pastelera.

4.3.1.2. Chantilly.

4.3.1.3. Trufas crudas y cocidas.

4.3.1.4. Crema de praliné.

4.3.2. Salados:

4.3.2.1. Bechamel,

4.3.2.2. Tomate

4.3.2.3. Batido para quiche.

4.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.

4.6. Formulaciones.

4.7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.

4.8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.

4.9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.

4.10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de los procesos de envasado, conservación, y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones de cremas y rellenos terminados.

5.1. Regeneración: Definición.

5.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

5.3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

5.4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

5.5. Clases de técnicas y procesos.

5.6. Riesgos en la ejecución.

5.7. Aplicaciones.

5.8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.

5.9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

5.10. Envasado: Definición.

5.11. Identificación de los principales equipos de envasado:

5.11.1. Atmósfera modificada

5.11.2. Envasado al vacío.

5.12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

5.13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

5.14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

5.15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.