

Repostería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Ubicar la actividad repostería dentro del contexto de trabajo como empresa independiente o como departamento, identificando los distintos tipos existentes, así como las categorías de los profesionales que en ella trabajan.
- Conocer e identificar las condiciones idóneas de los locales de repostería que se deben respetar en el trabajo diario de los obradores
- Conocer y manejar las máquinas, utensilios, y demás instrumentos presentes en las empresas o departamentos de pastelería, evitando riesgos de accidentes durante su uso. - Saber las características de las materias primas, y su uso más frecuente en pastelería tradicional.
- Distinguir cada tipo de masa culinaria, y saber su comportamiento, y características organolépticas, para usarla en la preparación más idónea.
- Preparar todos aquellos materiales, que sirven como preparaciones auxiliares en la mayoría de las recetas de repostería, usándolas con criterio y de manera coherente.

Contenidos:

1. La empresa o departamento de pastelería- Descripción

- Los profesionales pasteleros
- Condiciones del local
- Desarrollo del trabajo
- Maquinaria necesaria para la actividad
- Utensilios



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2. Materias primas- En seco, deshidratadas, liofilizadas

- Materias líquidas, grasas y otras

3. Las masas

- Masas fermentadas - Masas batidas

- Masa quebrada (pasta brisa)

- Hojaldre - Masas para freír

- Mousses

- Pastas

4. Preparaciones auxiliares

- Cremas

- Rellenos

- Baños

- Adornos

- Manipulación del azúcar