

CURSO REPOSTERIA CPR 2019

UNIDAD	: CURSO REPOSTERIA BASICA – ESPECIAL TARTA - CPR
CODIGO	: H0TR0109 – OPERACIONES BASICAS DE PASTELERIA
DURACIÓN	: FEBRERO A JULIO - 6 MESES
CLASES	: 1 CLASE POR SEMANA
HORARIO	: 16:00 HS A 20:00 HS
METODOLOGIA:	CLASES TEORICAS Y TALLERES PRACTICAS DE ELABORACION
MATRICULA	: 200 €
CUOTA	: 150 € MES (6 cuotas mes adelantado)

INCLUYE

- 1.- **MATERIALES** : 6 MANUALES (LIBROS DE REPOSTERIA BASICA) – BOLCK DE NOTAS – MOCHILLA
2. **HERRAMIENTAS:** USO DE UTENSILLO, MAQUINAS, HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL USO EN REPOSTERIA
3. **INGREDIENTES:** ELABORACIONES COMPLETAS DE 5 VARIANTES DE TARTAS CON RELLENOS (5 FRIOS Y 5 CALIENTES) COBERTURAS PARA LA DECORACION) TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR LOS PRODUCTOS DE REPOSTERIA ESPECIAL TARTAS - HAREMOS TAMBIEN CUP CAKES – LOLI POP Y OTROS), MATERIA PRIMA BASE PARA OTRAS ELABORACIONES Y OTROS ACCESORIOS (CAJA – BANDEJAS)
4. **APROVECHAMIENTO O DESTINO:** TODOS LOS PRODUCTOS ELABORADOS POR EL ALUMNO SE LO LLEVA A CASA.
- 5.- **CONTENIDO TEORICO** - Operaciones Básicas de Pastelería (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)
- 6.- **CONTENIDO PRACTICO:** DESARROLLO EN TALLERES PRACTICOS DE FORMATOS – COSTOS – PRECIOS – TAMAÑOS – TIPOS – CONSERVACION – USOS Y PALICACIONES ASI COMO ELABORACION ESPECIAL TARTAS Y SUS VARIANTES, RELLENOS, JARABES, COBERTURAS, Y DECORACION BASICA, GLASEADOS Y OTROS.

FIN DE CURSO: Montajes de tarta boda

Entrega de 3 Títulos

- 1.- **F1333_1 - APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN**
- 2.- **MF1334_1 PREELABORACION, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN**
- 3.- **ELABORACION PRACTICA MASAS Y CREMAS ESPECIAL TARTAS**

CONTENIDO TEORICO

- 1.- UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN**
 - ✓ APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD, CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- 2.- APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA**
 - ✓ .LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA. ▢ TIPOS DE INGREDIENTES – USOS ▢ ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE GÉNEROS DE PASTELERÍA.
- 3.- CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA**
 - ✓ REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE USO COMÚN. ▢ ENVASADO DE GÉNEROS DE PASTELERÍA. ▢ SISTEMAS DE CONSERVACIÓN -PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.
- 4.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA.**
 - ✓ MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE PASTELERÍA ▢ MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PASTELERÍA ▢ PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS ▢ UTILIZACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA.
- 5.- ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
 - ✓ MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES (masa batidas)
 - ✓ RELLENOS Y CREMAS. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS.
 - ✓ PASTAS, TARTAS.
 1. Tartas. Montaje y composición. 2. Elaboración de tartas clásicas.
 3. Tartas con base de semifríos o mousses. 4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.
- 6.- PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA**
 - ✓ ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA
 - ✓ DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.
 - ✓ DECORACIONES CON FRUTAS.

CONTENIDO PRÁCTICOS

- 1. DESARROLLO DE FICHAS - RESUMEN ESQUEMAS DE PROCESOS**
 - 2. TEST DE EVALUACION:** - Test de Evaluación UF0053- UF0817-UF0818 - UF0819 - UF0820
 - 3. TRABAJOS PRÁCTICOS FICHAS TÉCNICAS - PROCESOS – FUNDAMENTO.**
 - 4. FICHAS DE MATERIA PRIMA:** Harina, huevos, grasas, azúcar, lácteos – chocolates.
 - 5. DEMOSTRACION DE ELABORACION 1**
 - ✓ Masas batidas, bizcochos plancha, moldes, ligeros y pesados, cup – cake – pop rellenos y cremas, preparación, fases y procesos, jarabes, baños de coberturas y mermeladas, aplicaciones, variantes.
 - 6. DEMOSTRACION DE ELABORACION 2 :** Cremas, merengues, coberturas, glases, materias primas, cremas para decoración de tartas, variantes y procesos
 - 7. ESQUEMAS TIPOS - FORMAS DE DECORACION – ROLES DE PROCESOS :** Definición de recetas, posiciones de elaboraciones y roles Demostración de montajes, planilla de elaboraciones, medidas, moldes, gran formato, precios y desarrollo. Pedidos, tamaño, Tipos de decoración, Formatos, Precios
 - 8. ELABORACION PRACTICA ALUMNO Elaboración exclusiva del alumno 5 procesos en 5 variantes.**
 - ✓ Preparación pedido de Producto (tartas): Pedido real: Medidas, moldes formato, precios, sugerencias
 - ✓ Control de Receta - Puesta en marcha, Materia prima, Tipos de decoración y accesorios y Control de Costo
 - ✓ Mise en place (puesta a punto) (Ingredientes – herramientas – utensilios – accesorios)
 - ✓ Elaboración Masas batidas (ligeras o pesadas) según variante. Control de Horno (temperatura- tiempo)
 - ✓ Desarrollo de Rellenos dos variantes (frio y caliente) para SU uso y preparación de Jarabes y reducciones base , Cobertura en cremas o glaseado según ficha
 - ✓ Montaje y decoración básica de Pedido Envasado
 - 9.- . PROCESOS DE RESPOSTERIA CONSERVACION Y REGENERACIÓN** (conservación y almacenaje mermas y remanentes
 - 10. ROCESOS DE HIGIENE Y CONTROL DE MANIPULACION**
Limpieza y Otros procesos de desinfección).
-