



## CURSO

# “Elaboración en pastelería y repostería”

*92 horas*

---

### ➤ OBJETIVOS GENERALES

- ❖ Trabajar las técnicas de elaboración básicas de pastelería y repostería.
- ❖ Adquirir conocimiento sobre el manejo de los diferentes utensilios necesarios para realizar las elaboraciones.
- ❖ Interpretar recetas que contengan diferentes técnicas de elaboración y llevarlas a cabo.
- ❖ Elaborar una amplia selección de diferente repostería y pastelería.
- ❖ Aplicar técnicas de decoración y presentación de los productos elaborados.

### ➤ DESTINATARIOS

Dirigido a trabajadores/ras, en desempleo o en activo, interesados/as en desarrollar y perfeccionar profesionalmente su labor en actividades vinculadas a la elaboración de pastelería y repostería en la hostelería y en el sector de la alimentación.

Se dará prioridad a aquellas personas desempleadas empadronadas en el municipio de Ponferrada.

Número de plazas limitadas a 15.

La participación en el curso se realizará por orden de entrada de la solicitud, atendiendo a los criterios comentados anteriormente. Confirmada la plaza, se le indicará que formalice el ingreso de matrícula.

### ➤ DURACIÓN

92 horas

### ➤ CONTENIDO

- I. **PASTELERIA y REPOSTERIA. CONCEPTOS. 2 horas**
  - Introducción
  - Oficio de pastelería y repostería.
  - Requisitos mínimos



- II. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 1 hora**
- III. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL, MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS. 1 hora**
- IV. MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS EN REPOSTERÍA. 4 horas**
  - Descripción de las materias primas y su conservación.
  - Cantidades de cada ingrediente (medir, pesar, trucos etc.)
  - Procesos: batir, mezclar, incorporar, amasar, tamizar, cascar huevos, separar claras, técnicas de engrasar, utilización de manga pastelera, utilización de rodillo, horneado, pasteurizado, escaldado.
  - Conservación.
- V. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y RELLENOS. 60 horas**
  - LAS MASAS BASICAS.
    - Batidas crecidas
    - Quebradas
    - Hojaldradas
  - RELLENOS BASICOS.
    - Crema pastelera
    - Trufa
    - Nata montada
    - El jarabe
  - MASAS BATIDAS CRECIDAS.
    - Petisu
    - Bizcocho tarta
    - Cakes
    - Magdalenas
    - Bizcochos secos
    - Bizcocho para plantillas
  - PRICIPALES RELLENOS.
    - Crema pastelera
    - Nata
    - Trufa
    - Merengue
    - Mus
  - MASAS QUEBRADAS.
    - Masa brisa



- Sable bretón
- sable
- Bases para tarta
  
- PASTELES CLÁSICOS.
  - Bizcocho genovés
  - Bizcocho soletilla
  - Pastel de queso
  
- MASAS HOJALDRADAS.
  - Hojaldre
  - Hojaldre caramelizado
  - Fondo de tartas
  - Fondo de pasteles
  
- PASTELES Y TARTAS DE CHOCOLATE
  - Brownie
  - Tartas
  - Brazos

#### **VI. TÉCNICAS DE DECORACIÓN. 24 horas**

- DECORACION Y ACABADOS.
  - Decoración con chocolate
  - Decoración con glasa
  - Decoración con manga
  - Decoración con frutas
  
- PRESENTACION EN LOS EXPOSITORES.
- EMPAQUETADOS Y VENTA.

### ➤ **METODOLOGÍA**

El curso se impartirá de manera eminentemente práctica, facilitando al alumno/as un dossier teórico impreso relacionado con los puntos a tratar en el temario.

Durante el desarrollo de las clases, el alumnado participará en el proceso de elaboración, evaluando diariamente el progreso que realiza con los trabajos. Se trabajará en cada una de las clases las elaboraciones propuestas sobre la base de las técnicas de elaboración a tratar.



## ➤ EXPEDICIÓN DE TÍTULO

Al finalizar el curso se expedirá DIPLOMA acreditativo, siempre y cuando se asista y se aprovechen al menos el 90 % de las horas lectivas del curso.

## ➤ CALENDARIO

- Del 25 de Abril al 20 de Junio.
- De lunes a jueves, en horario de 16.30 a 19.30 horas.

ABRIL 2017						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
	25	26	27	28	29	30
MAYO 2017						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
JUNIO 2017						
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25

## ➤ LUGAR DE REALIZACIÓN

Hotel Ponferrada Plaza, Avda. Escritores, nº 6 , Ponferrada.