

REPOSTERÍA, DECORACIÓN Y PASTELERÍA

DURACIÓN: 12 meses

OBJETIVOS DEL CURSO

Los más ricos y decorados pasteles, ¡ahora van a ser obra tuya! Iniciate en el arte de la repostería y panadería, y perfeccioná tus conocimientos a través de este curso, que otorga las herramientas indispensables para convertirte en un panadero y repostero por excelencia. Además, aprenderás las técnicas infalibles para aplicar con éxito los secretos de la decoración artesanal, permitiéndote atravesar las barreras existentes entre la receta y la delicia preparada.

PLAN DE ESTUDIO

MÓDULO I

PANADERÍA BOLLERÍA

1. Elaboraciones básicas en panadería y bollería

- Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería
- Aprovisionamiento de almacén
- Expedición de mercancías
- Maquinaria, equipos e instalaciones y utillaje

2. Elaboración de productos de panadería

- Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería
- Operaciones de elaboración de productos de panadería
- Aplicaciones técnicas del frío en panadería

3. Elaboración de los productos de bollería

- Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería
- Operaciones de elaboración de productos de bollería
- Aplicaciones técnicas del frío en bollería

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

4. Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería

- Recepción de mercancías en pastelería - confitería

- Materias primas utilizadas en pastelería - confitería
- Almacenamiento y control de almacén en pastelería - confitería

5. Elaboración básicas para pastelería - repostería

- Elaboración de masa y pastas en pastelería y repostería
- Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales
- Elaboración de cremas o rellenos dulces
- Elaboración de rellenos salados

MÓDULO II

PANADERÍA BOLLERÍA

6. Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería

- Proceso de elaboración de cremas con huevo
- Proceso de elaboración de cremas batidas
- Proceso de elaboración de rellenos salados
- Proceso de elaboración de cubiertas
- Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

7. Envasado y presentación de productos de panadería y bollería

8. Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

9. Productos de confitería y otras especialidades

Elaboraciones de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas

- Procesado del cacao
- Elaboración de chocolate
- Elaboración de mazapanes y turrone
- Elaboración de caramelos y otras golosinas

Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas

- Elaboración de productos de galletería

- Elaboración de helados artesanos
- Elaboración de especialidades diversas

MÓDULO III

10. Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería

- Acondicionamiento de los productos
- Manejo de equipos industriales para la decoración
- Técnicas artesanales para el acabado y decoración

11. Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería

12. Seguridad e higiene en pastelería y confitería

¿Por qué hacer el curso de Repostería, decoración y pastelería?

ISE Digital, líder en educación y formación a distancia, es la mayor oportunidad para quienes deseen aprender un oficio desde la comodidad del hogar. Te brindamos un curso completo, adaptado a las nuevas tecnologías y con un excelente material teórico y práctico, para que constantemente estés adquiriendo nuevos conocimientos y seas un verdadero especialista.