

## **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.