



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN
HOTR054PO**

PROGRAMAS DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS

Noviembre 2018

**PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN**

DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. Familia Profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: RESTAURACIÓN

2. Denominación: PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

3. Código: **HOTR054PO**

4. Objetivo General: Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina para repostería, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados, pudiendo realizar las operaciones de preelaboración y posterior elaboración y presentación de postres de cocina, en función del plan de trabajo establecido.

5. Número de participantes: Según normativa, el número máximo de participantes en modalidad presencial es de 30.

6. Duración:

Horas totales: 20

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 20

Teleformación:..... 0

7. Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m² por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

En su caso, espacio específico relacionado con la acción formativa: Obrador

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo.

- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo tanto en el aula como en el obrador.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

9. Requisitos oficiales de los centros:

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.

10. CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. MATERIAS PRIMAS: LA DESPENSA BASICA DE PASTELERIA.

1.1. Harina: distintas clases y usos.

1.2. Huevos.

1.3. Levadura.

1.4. Leche.

1.5. Nata y sufflés.

1.6. Maicena.

1.7. Aceite.

1.8. Sal.

1.9. Mantequilla y otras grasas.

1.10. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

1.11. Cacao y derivados.

1.12. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).

1.13. Almendras y otros frutos secos.

1.14. Yogur.

1.15. Gelatinas, especias, aromatizantes...

1.16. Productos de decoración comestible.

2. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES.

2.1. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.

2.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

2.3. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

2.4. Se deben realizar cinco elaboraciones y presentaciones como mínimo

3. PRESENTACIÓN EN EL PLATO.

3.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

3.2. Utilización de manga, cornets, y otros utensilios.

3.3. Frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

3.4. Importancia de la vajilla.