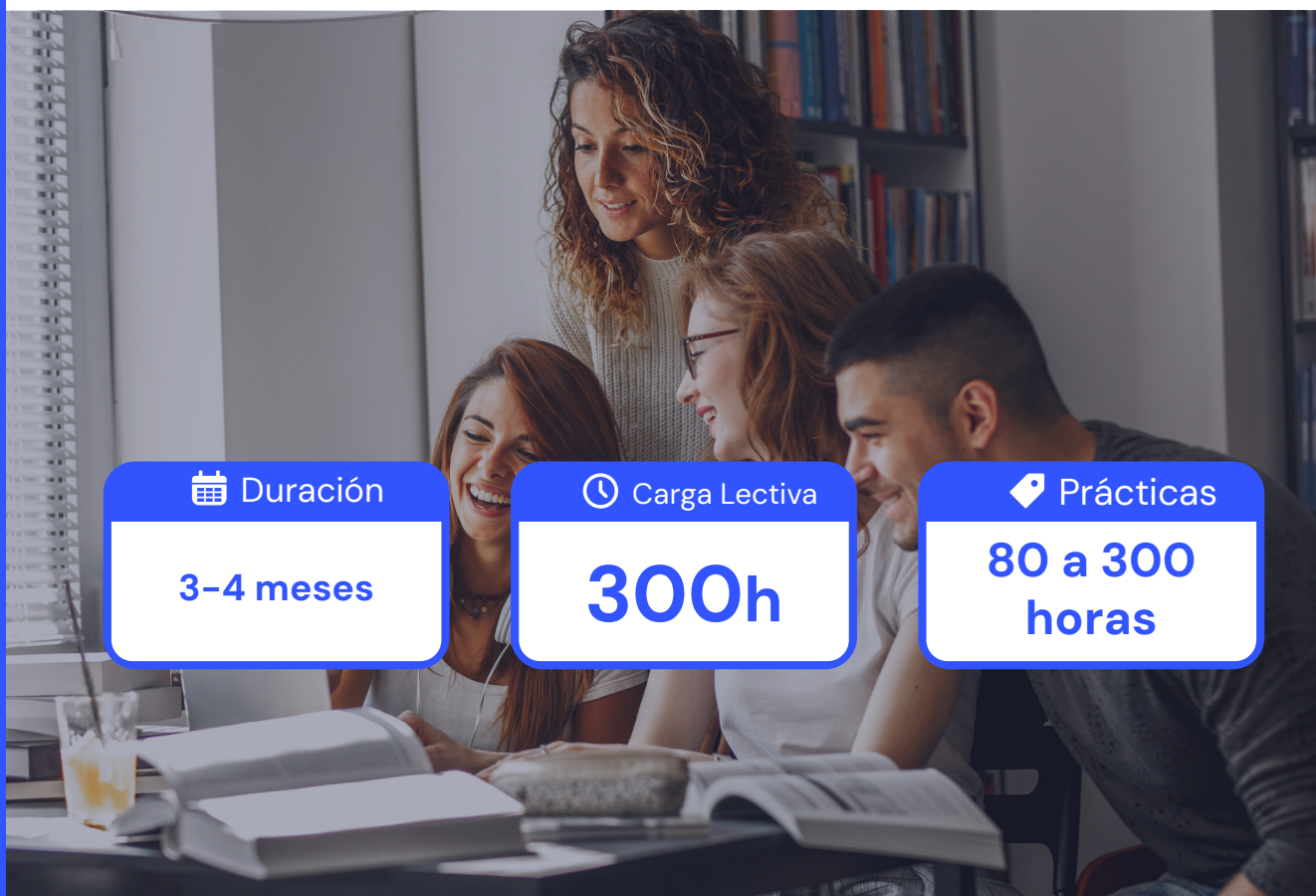




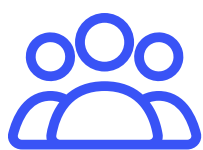
Curso Profesional **Elaboración y presentación de postres de cocina**



Introducción

El curso de Elaboración y Presentación de Postres de Cocina está diseñado para aquellos apasionados por la repostería y la alta cocina, que desean especializarse en la creación de postres gourmet. Durante esta formación, los alumnos aprenderán técnicas avanzadas de elaboración, decoración y presentación de postres, combinando tradición y vanguardia para crear experiencias gastronómicas únicas. Además, contarán con la posibilidad de realizar prácticas en reconocidos establecimientos del sector, fortaleciendo su perfil profesional y ampliando sus oportunidades laborales.

Contenido



¿A quién va dirigido?



Salidas
Laborales



¿Qué
Ofrecemos?



Temario



¿A quién va dirigido?



Personas interesadas en la pastelería y repostería, que desean especializarse en la elaboración y presentación de postres de alta gama.

Profesionales del sector culinario que buscan perfeccionar sus habilidades en la creación de postres elaborados, desde tartas clásicas hasta postres modernos y creativos.

Emprendedores que desean iniciar un negocio propio en el sector de la repostería gourmet o catering especializado.

Personas que desean trabajar en hoteles, restaurantes de lujo, pastelerías gourmet o servicios de catering, con un enfoque en la repostería de alta calidad.

Creadores de contenido gastronómico que buscan ampliar sus conocimientos y técnicas en la presentación de postres.



Salidas



Pastelero/a en Pastelerías Gourmet: Crea postres exclusivos y personalizados para clientes exigentes.

Chef de Postres en Restaurantes de Lujo: Diseña y ejecuta postres de autor en establecimientos de alta cocina.

Pastelero/a en Hoteles de Prestigio: Forma parte del equipo de repostería de hoteles de alta categoría.

Instructor/a de Repostería: Comparte tus conocimientos y técnicas en centros de formación o escuelas de cocina.

Creador/a de Contenido Gastronómico: Desarrolla recetas, guías y vídeos para redes sociales y plataformas especializadas.

Pastelero/a en Catering de Eventos Especiales: Ofrece servicios personalizados para eventos exclusivos.

Emprendimiento en Pastelería: Crea tu propia marca de postres o servicio de catering de alta gama.

Consultor/a de Pastelería: Asesora a negocios del sector en el diseño de postres, presentación y tendencias gastronómicas.

¿Qué Ofrecemos?



Formación completa y práctica, combinando teoría con ejercicios aplicados al mundo real.

Prácticas en empresas del sector, con oportunidades de entre 80 y 300 horas para ganar experiencia real.

Tutorías personalizadas, con flexibilidad horaria para que aprendas a tu ritmo.

Acceso a bolsa de empleo durante un año, conectándote con oportunidades laborales.

Modalidad adaptada a ti: elige entre presencial, semipresencial u online.

Material de estudio completo, en formato físico y digital, con acceso exclusivo a nuestro campus virtual.

Diploma al finalizar el curso, aumentando tus posibilidades de empleo.



Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres a base de frutas: Macedonias o ensaladas de frutas.
- Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
- Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
- Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
- Principales postres a base de lácteos: Arroz con leche y arroz emperatriz.
- Flanes y pudding.



Temario



- Natillas.
- Crema catalana.
- Soufflé de crema.
- Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

- Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Principales postres fritos o de sartén: Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
- Principales tipos de semifríos:
 - Bavarois: de crema, frutas o licores.
 - Carlotas.
 - Espumas o mousses:
 - Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
 - Tartas con base de Mouse.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
- Aplicaciones de normas de seguridad e higiene



Temario

alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

- Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación
- características generales.
- Principales Tartas:
- Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.
- Tartas de Yema.
- Tartas con base de nata.
- Tarta de Queso.
- Brazos de gitano.
- Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.
- Procedimientos de ejecución de las tartas.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.



Temario



UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

- Aseguramiento de la calidad.
- APYPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).
- Certificación de los sistemas de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos



Temario





*educa*projects.

Proyectamos tu futuro **hacia el éxito**



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA
CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA



www.educaprojects.com



VALENCIA 962 92 99 85
BARCELONA 938 39 58 86