



F.O.P.

Tu centro de formación
Nuestra meta, tu futuro

REPOSTERIA

Conocimientos previos mínimos para la realización del curso:
Estudios primarios

Duración del Curso: **100 horas**

Titulación, en caso de superar el Curso satisfactoriamente:
Diploma acreditativo de carácter privado

Temas a desarrollar en este Curso:
Según Programa que se especifica a continuación

Equipamiento:

El alumno recibirá en propiedad las normas, fotocopias, esquemas y otros materiales en soporte papel utilizados durante el Curso. Al inicio se dotará al alumno de bolígrafo, Carpeta, folios y, en particular, de todo lo necesario para desarrollar el Programa.



F.O.P.

Tu centro de formación
Nuestra meta, tu futuro

CURSO DE REPOSTERIA (100 horas)

1.- INTRODUCCION

2.- OPERACIONES PREVIAS A LAS ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA

- . AMASADORA
- . BATIDORA O MEZCLADORA
- . LAMINADORA
- . ATEMPERADOR DE CHOCOLATE
- . FREIDORA
- . FERMENTADORA O ESTUFA
- . ARMARIO DE FERMENTACION CONTROLADA
- . HORNO
- . DIVISORA MANUAL
- . MONTADORA DE NATA
- . CAMARAS FRIGORIFICAS
- . CONGELADORES

3.- OPERACIONES Y TECNICAS BASICAS EN PASTELERIA Y REPOSTERIA

- . BATIR
- . FUNDIR
- . MEZCLAR
- . AMASAR
- . CUAJAR
- . EÑIR O EMBOLAR
- . TAMIZAR
- . ATEMPERAR
- . PESAR Y MEDIR
- . COCER
- . FREIR

4.- ELABORACION DE MASA Y PASTAS EN PASTELERIA Y REPOSTERIA

- . MASA BOLLERIA
- . MASA TIPO CROISANT
- . PASTAS

5.- ELABORACION DE PASTELERIA Y REPOSTERIA PARA COLECTIVOS ESPECIALES



F.O.P.

Tu centro de formación
Nuestra meta, tu futuro

- . DIABETICOS
- . CELIACOS
- . INTOLERANTES A LA LACTOSA
- . ALERGICOS AL HUEVO, FRUTOS SECOS, ETC

6.- APLICACIÓN DE LAS TECNICAS DE FRIO EN LA ELABORACION DE MASAS Y PASTAS DE REPOSTERIA

- . MASAS
- . PASTAS

7.- CREMAS O RELLENOS DULCES – RELLENOS SALADOS

- . CREMA PASTELERA
- . CREMA DE MANTEQUILLA
- . MERENGUE
- . MERMELADA DE MANZANA
- . YEMA
- . TRUFA
- . PRALINE
- . BECHAMEL

8.- MASAS: HOJALDRADAS, BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS, AZUCARADAS.

9.- MASAS FRITAS

- . TORRIJAS
- . PESTIÑOS
- . ROSQUILLAS FRITAS
- . SAKUKINAS O GALOS
- . LECHE FRITA

10.- ELABORACION DE POSTRES A BASE DE FRUTAS, LACTEOS Y HUEVOS

- . FLANES
- . ARROZ CON LECHE
- . TOCINO DE CIELO
- . PUDING
- . TARTA ALSACIANA
- . ELABORACION DE TARTAS

11.- PRESENTACION DE POSTRES – TECNICAS DE ELABORACION DE HELADOS