**PROGRAMES DE FORMACIÓ NO FORMAL SECTORIAL CONSORCI 2024**

**Pastisseria:**

**postres per a restauració**

**SECTOR:** TURISME, HOSTALERIA I JOC

**MODALITAT:** PRESENCIAL

**HORES:** 20H

**REQUISITS D’ACCÉS DE L’ALUMNAT**

**Acreditacions/titulacions:**

* No es requereix.

**Experiència professional:**

* No es requereix.

**DOCUMENTACIÓ OBLIGATÒRIA A ENTREGAR**

* DNI o NIE
* Capçalera de la última nòmina o DARDO (en cas de DARDO, aportar NASS)
* Fitxa d’inscripció (Annex 1)

**OBJECTIUS**

**Objectius generals:**

* Elaboració i presentació de postres, utilitzant equips i màquines útils en rebosteria, observant les normes i seguint els procediments adequats.

**CONTINGUTS**

**Mòdul 1. Pastisseria: postres per a restauració (20 hores)**

1. **Adquisició d’habilitats d’aprovisionament i organització de matèries primes pròpies d’una despensa bàsica de pastisseria.**
	1. Farina i les seves diferents classes i tipus.
	2. Tipologia dels diferents sucres i edulcorants.
	3. Altres ingredients com: ous, llevat, llet, nata i suflés, oli, mantega i grasses entre altres.
	4. Cacau i derivats.
	5. Fruita i productes derivats (melmelades, confitures, etc.).
	6. Desenvolupament de coneixements enfocats a l’ús de iogurts, gelatines, espècies, aromatitzants i productes de decoració comestible.
2. **Desenvolupament de les habilitats i coneixements requerits per a la elaboració de diferents postres.**
	1. Adquisició dels fonaments de les principals preparacions bàsiques.
	2. Composició i elaboració.
	3. Coneixement de factors a tenir en compte en l’elaboració i la conservació.
	4. Integració de les preparacions bàsiques de múltiples aplicacions a base de: sucre, cremes, fruites, xocolata, ametlles, masses i els factors a tenir en compte en la seva elaboració, conservació i utilització.
	5. Coneixement de les preparacions bàsiques elaborades a escala industrial.
3. **Comprensió dels elements a tenir en compte en la presentació del plat.**
	1. Desenvolupament de tècniques per a utilitzar en funció al tipus de postra.
	2. Coneixement en la utilització de pispa, cornets i altres utensilis.
	3. Aplicació de tècniques relacionades amb fruites, cremes, xocolates i altres productes i preparacions empleats en decoració.
	4. Comprensió de la importància de la vaixella.