



CURSO PROFESIONAL DE PASTELERÍA/REPOSTERÍA

DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE



DIRIGIDO A: INTERESADOS EN FORMARSE COMO REPOSTERO
O PASTELEROPROFESIONAL

MODALIDAD: PRESENCIAL

HORARIO: DE 10:00 A 14:00

CON UN DÍA DE CLASE TEÓRICA EN HORARIO DE TARDE

METODOLOGÍA: CURSO PRÁCTICO EN PASTELERÍA/OBRADOR PROFESIONAL

TITULACIÓN: DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

PLAZAS LIMITADAS: 10/12 ALUMNOS POR EDICIÓN

INFORMACIÓN Y ADMISIONES

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA

Camino de los Descubrimientos, 2.
Isla de la Cartuja, 41092 Sevilla

www.esh.es
escuela@esh.es
Tel: 954 29 30 81

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- EL FUNCIONAMIENTO DE UNA PASTELERÍA PROFESIONAL, EN OBRADOR O EN RESTAURANTE
- A ELABORAR POSTRES Y PRODUCTOS DE REPOSTERÍA PARA LA CARTA DE UN RESTAURANTE O DE UN OBRADOR, MANEJANDO LOS COSTES
- A REALIZAR PRESENTACIONES Y DECORACIONES DE POSTRES
- A DISEÑAR Y REALIZAR OFERTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA
- LAS MÁS RECIENTES TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, COMO LA GELIFICACIÓN, EL TRABAJO CON AZÚCAR, EL ACABADO TERCIOPELO, LA TÉCNICA ESPEJO O LOS SEMIFRÍOS
- A USAR LOS UTENSILIOS DE LA PASTELERÍA PARA LOGRAR UNA AMPLIA GAMA DE COMBINACIONES DE TEXTURAS, SABORES Y COLORES
- A TRABAJAR CON PRODUCTOS ESPECIALES DE PASTELERÍA

CONTENIDOS

BLOQUE 1. INTRODUCCIÓN

Manipulación de Alimentos (Certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo)
Prevención de Riesgos Laborales en Pastelería
Organigrama y desarrollo de las funciones de cocina y pastelería.
Relación con la cocina en el restaurante.
Evolución de la pastelería: nuevas técnicas, nuevas presentaciones, nuevos productos.

BLOQUE 2. BASES DE LA PASTELERÍA

TÉCNICAS Y OPERACIONES PRELIMINARES

Operaciones previas al trabajo de pastelería y repostería.
Manejo de maquinaria, utillaje e instalaciones de cocina y pastelería
Utillaje específico en pastelería y repostería.
Utillaje y equipos complementarios.
Operaciones y técnicas básicas de pastelería y repostería.
Aprovisionamiento en pastelería y repostería.
Almacenaje, compras y proveedores. Control de costes.

PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Azúcares
La leche
Productos lácteos
El huevo
La harina
Agua
Sal
Aditivos, colorantes y aromatizantes
Frutas
Frutos secos
Hierbas aromáticas y especias
Café y té

PROFESORES

Contarás con un equipo de profesores altamente cualificados en pastelería, ya que todos ellos son profesionales en activo de la Escuela de Hostelería de Sevilla y de la Taberna del Alabardero.

PRECIO DEL CURSO:

Pago único: 1.905 €

Pago fraccionado:
Matrícula: 810€
3 recibos: 365 € cada recibo

BLOQUE 3. TECNOLOGÍA DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

ELABORACIONES BÁSICAS: CREMAS, MASAS Y PASTAS

Cremas y rellenos dulces. Posibles anomalías y conservación de las cremas o rellenos dulces.
Cremas base para rellenos salados.
Masas y pastas. Masas hojaldradas. Masas batidas o esponjadas.
Masas quebradas. Masas escaldadas. Masas fritas.
Masas fermentadas. Panadería

OTRAS ELABORACIONES:

Coberturas y baños. Salsas y coulis. Confituras y mermeladas.
Sorbetes y Helados. Clasificación de los helados.
El Chocolate. Tartas. Pastelería salada
Pastas, mignardises y petit fours
Trabajo con azúcar: coberturas, glaseado y figuras
Técnicas: espejo, terciopelo, gelificación, otras

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA PARA COLECTIVOS ESPECIALES

Colectivos especiales. Celíacos. Diabéticos. Intolerantes a la lactosa. Intolerantes a la fructosa. Alérgicos al huevo.
Elaboración de la oferta y operativa de catering y colectividades

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Tecnología de los alimentos. Química de los procesos de pastelería
Conservación al vacío. Congelación y descongelación de elaboraciones de pastelería. Equipos para aplicar las técnicas de frío.
Registro alimentario y APPCC. Normativas de calidad ISO y otras.

BLOQUE 4. CREACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA

CARTAS Y MENÚS

Ingeniería de menús. El proceso creativo: creación y presentación de platos. Diseño de cartas. Control de costes y rendimientos.
Fichas técnicas y escandallos

DECORACIÓN Y PRESENTACIONES

Pastelería artística. Normas y combinaciones básicas en decoración. Evolución de la decoración. Conservación en función de la elaboración.