

**Modulo Formativo: HOTR054PO Postres en Restauración**

**Duración: 20 horas**

**Fechas de impartición: Del 02/12/2019 al 10/12/2019**

**Horario: de Lunes a miércoles de 16:15 a 20:15**

**Modalidad: Presencial**

**Idioma: Castellano**

**Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra**

**Impartidor: Iker Minguez**

## **CONTENIDOS DEL CURSO**

### **1. GENERALIDADES**

- 1.1. Los postres.
- 1.2. En la cocina.
- 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos

### **2. MATERIAS PRIMAS**

- 2.1. Harina: distintas clases y usos
- 2.2. Mantequilla y otras grasas
- 2.3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 2.4. Cacao y derivados.
- 2.5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
- 2.6. Almendras y otros frutos secos
- 2.7. Huevos y ovoproductos
- 2.8. Gelatinas, especias
- 2.9. Nata y soufflés
- 2.10. Productos de decoración

### **3. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES**

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

3.2. 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.

3.3. Preparaciones

#### **4. PRESENTACIÓN EN EL PLATO**

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

4.2. Utilización de manga, cornets, y otros utensilios

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

4.4. Importancia de la vajilla