

Aprovisionamiento Interno en Pastelería

Modalidad: Online

Duración: 15 horas

Objetivos:

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el aprovisionamiento interno en pastelería.

Contenidos:

UNIDAD FORMATIVA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

Definición de Pastelería.

Tipos de establecimientos:

- * Pastelería tradicional.
- * Pastelería industrial.
- * Distribuidor de pastelería.
- * Establecimientos que venden productos de pastelería.
- * Otros establecimientos especializados.

Productos que se venden en una pastelería:

- * Productos de confitería.
- * Productos de bollería y masas fritas.
- * Productos de pastelería y repostería.
- * Helados.
- * Tartas.
- * Confituras.
- * Mermeladas.
- * Jaleas.
- * Gelatinas.
- * Pastas.
- * Frutas en almíbar.
- * Frutas confitadas.
- * Salsas.
- * Cremas de frutas.
- * Productos.
- * Panes especiales.



- * Pastas saladas de diferentes tipos.
- * Embutidos.
- * Chacinas y quesos.
- * Vinos y licores.

El obrador de pastelería:

- * Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
- * Instalaciones del obrador de pastelería.
- * Organigrama laboral de pastelería.
- * Planificación y ordenes de trabajo de un obrador.
- * Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
- * Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- * Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- * Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA.

Identificación de las materias primas para una correcta recepción:

- * Harinas.
- * Grasas.
- * Lácteos y derivados.
- * Ovoproductos.
- * Frutas.
- * Chocolates y coberturas.
- * Frutos secos.
- * Azúcares y varios.

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA.

Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.

Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).

Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).

Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).

Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).

Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).

Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).

Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.