

Curso: Aprovisionamiento interno en pastelería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 15 horas

Contenidos:

1. El sector de la pastelería

1.1 Definición de Pastelería.

1.2 Tipos de establecimientos:

- 1.2.1 Pastelería tradicional
- 1.2.2 Pastelería industrial
- 1.2.3 Distribuidor de pastelería
- 1.2.4 Establecimientos que venden productos de pastelería
- 1.2.5 Otros establecimientos especializados.

1.3 Productos que se venden en una pastelería:

- 1.3.1 Productos de confitería
- 1.3.2 Productos de bollería y masas fritas
- 1.3.3 Productos de pastelería y repostería
- 1.3.4 Helados
- 1.3.5 Tartas
- 1.3.6 Confituras
- 1.3.7 Mermeladas
- 1.3.8 Jaleas
- 1.3.9 Gelatinas
- 1.3.10 Pastas
- 1.3.11 Frutas en almíbar
- 1.3.12 Frutas confitadas
- 1.3.13 Salsas
- 1.3.14 Cremas de frutas
- 1.3.15 Productos
- 1.3.16 Panes especiales
- 1.3.17 Pastas saladas de diferentes tipos
- 1.3.18 Embutidos
- 1.3.19 Chacinas y quesos
- 1.3.20 Vinos y licores.

1.4 El obrador de pastelería:

- 1.4.1 Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
- 1.4.2 Instalaciones del obrador de pastelería.
- 1.4.3 Organigrama laboral de pastelería.
- 1.4.4 Planificación y órdenes de trabajo de un obrador.
- 1.4.5 Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
- 1.4.6 Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
- 1.4.7 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
- 1.4.8 Control y mantenimiento característicos.

2. Las materias primas en pastelería.

2.1 Identificación de las materias primas para una correcta recepción:

- 2.1.1 Harinas

- 2.1.2Grasas
- 2.1.3Lácteos y derivados
- 2.1.4Ovoproductos
- 2.1.5Frutas
- 2.1.6Chocolates y coberturas
- 2.1.7Frutos secos
- 2.1.8Azúcares y varios.

2.2Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

2.3Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

3.1Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.

3.2Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).

3.3Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).

3.4Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).

3.5Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).

3.6Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).

3.7Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).

3.8Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.