

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Realización de decoraciones de repostería y expositores

**Duración:** 40h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas
- Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería, ensayando modificaciones en cuanto a la forma, corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado

### Contenido

#### UD1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería.

- 1.1. Normas y combinaciones básicas.
- 1.2. Control y valoración de resultados.
- 1.3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración.
- 1.4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 1.5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 1.6. Realización de motivos decorativos.
- 1.7. Teoría y valoración del color en repostería.
- 1.8. El dibujo aplicado a la repostería.
- 1.9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- 1.10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- 1.11. Experimentación y evaluación de resultados.

#### UD2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- 2.1. Decoración y presentación de postres emplatados.
- 2.2. Normas y combinaciones básicas.
- 2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 2.4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de

postres emplatados.

### **UD3. Decoración y exposición de helados.**

- 3.1. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 3.2. Realización de motivos decorativos.
- 3.3. Teoría y valoración del color en heladería.
- 3.4. Contraste y armonía.
- 3.5. Sabor color y sensaciones.
- 3.6. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

### **UD4. Cubiertas.**

- 4.1. Definición.
- 4.2. Tipos.
- 4.3. Ingredientes y formulación.
- 4.4. Secuencia de operaciones.
- 4.5. Consistencia y características.
- 4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 4.7. Conservación y normas de higiene.
- 4.8. Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.