

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Postres de cocina

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

### Contenido

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
3. Justificación y realización de posibles variaciones.
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
5. Repostería a base de masas:
6. Postres a base de semifríos y helados.