

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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 Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, olor, otras.

Contenido

1. Normas y combinaciones básicas.
2. Control y valoración de los resultados.
3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración.
4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
6. Realización de motivos decorativos.
7. Teoría y valoración del color en la repostería.
8. El dibujo aplicado a la repostería.
9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
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.
11. Experimentación y evaluación de resultados