GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA
-Escuela Superior de Pastelería-

C/ Hugo de Moncada, 4 Bajo - 46010 VALENCIA
TELÉF.: 963613822 - 601060802
EMAIL: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
WEB: www.gremioconfiterosvalencia.org

Programa Lectivo "Nivel 2 - Pastelería-Repostería"

MATERIAS TEÓRICAS:

1. **Organización almacén y stock.**

Tipos de stock – variables. Control de existencias. Valoración de existencias. Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento. Notas de pedido. Compra. Documentación de suministros. La factura. Control de consumos y costes. Sistemas de almacenaje. Acondicionamiento y distribución del almacén. Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

2. **Elaboraciones Secundarias.**

Realizar otras elaboraciones complementarias con múltiples aplicaciones para pastelería/repostería tales como jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, crocanti, rellenos dulces y salados (crema, trufa, nata, charcutería y guarniciones saladas), de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. Técnicas de elaboración apropiadas a cada producto, obteniendo, la textura, densidad, fluidez y demás características, de cada uno.

3. **Pastelería Salada y Técnicas en Cocina.**

Las bases de las preparaciones saladas de pastelería. Las técnicas que se utilizan en cada preparación. Distinguir qué materias primas son usadas en cada una de las preparaciones. Utilizar la maquinaria específica requerida en cada desarrollo. Diferentes técnicas de cocina y su aplicación, preparando recetas variadas.

4. **Técnicas de decoración.**

Diseñar y realizar decoraciones para repostería y productos similares y para todo tipo de expositores y servicios, asistiendo en el montaje de dichos expositores. Aprendiendo las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo establecimiento, temporada, oferta de repostería, tipo de clientela, tipo de servicio…

5. **Postres al plato.**

Técnicas y elaboraciones de diferente complejidad con las que construir recetas de postre en plato únicas. Procedimientos y conceptos para que cada elaboración y su emplatado consigan la excelencia en sabor y apariencia visual.

6. **Helados y sorbetes.**

Desarrollar los procesos de elaboración de helados, aplicando las técnicas esenciales a cada proceso. Métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos. Diseñar y realizar decoraciones para los productos de heladería. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de helados, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los mismos, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

7. **Los Bombones y sus rellenos.**

Que es el chocolate, sus características, distintos tipos y derivados, los sucedáneos. Técnicas de fundido, conchado, enfriado, templado y bañado, aplicándolo en los bombones y figuras de moldeo. Principales núcleos y rellenos. Métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos.

8. **El Caramelo y el Azúcar.**

Que es el azúcar, origen, sus características, distintos tipos y derivados. Utilización del mejor azúcar para cada preparación. Texturas, colores y presentaciones. Técnicas de elaboración y manipulación de caramelos: Selección de materias primas. Elaboración de la mezcla base. Elaboración de caramelos duros y blandos. Dosificación y proceso de mezclado de aromas y colorantes. Empaque, embalaje y almacenamiento. Técnicas innovadoras de elaboración de caramelos.

9. **Los Aditivos Alimentarios.**

Origen de los Aditivos Alimentarios. Identificación, Clasificación y Función de los Aditivos. Los Aditivos más utilizados en Pastelería…

C/ Hugo de Moncada, 4 Bajo - 46010 VALENCIA
TELÉF.: 963613822 - 601060802
EMAIL: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
WEB: www.gremioconfiterosvalencia.org

Programa Lectivo "Nivel 2 - Pastelería-Repostería"

MATERIAS PRÁCTICAS:

1. **Bollerías Especiales.** En esta materia practica desarrollaremos diferentes piezas de bollería, como serán los croissants de mantequilla, croissants rellenos, pain du chocolate, caracolas, brioches, ensaimadas y otras piezas de bollería fermentada.
2. **Pastas de Té.** Pastas de Té. Diferentes tipos de cookies, florentinos, Pasta sableé de sabores y un amplio abanico de decoraciones para dichas pastas. Cookies chocolate. Pastas manga (Varías elaboraciones). Florentinos. Cookies nuez/chocolate. Galletas crujientes. Cookies especiadas. Macarons…
3. **Buffet salado en miniatura.** Realizaremos pequeños entrantes salados con sabores muy acentuados y diferentes técnicas en cocina.
4. **Repostería dulce en miniatura.** Diferentes tipos de petitfours con diferentes composiciones y decoraciones en chocolate y caramelo.
5. **Bombones.** Bombones con diferentes terminaciones, pinturas para decoración de bombones, bombón de corte y diferentes rellenos con base praliné, chocolate, purés de frutas.
6. **Turrones.** Turrones con ganaché, encamisados, pintados, turrones duros, turrón de yema, a estos les realizaremos decoraciones con chocolate.
7. **Tartas.** Repostería creativa, innovadora y a la vez tradicional. Con la elaboración de cclásicos renovados, de corte, contemporáneas, petitfours…
8. **Gelatinas, núcleos y chibouste.** Hondaremos mas en el mundo de los gelificados viendo las diferentes opciones de las que disponemos en el mundo de la pastelería con dicha materia prima. Cremosos y diferentes núcleos con texturas sorprendentes e innovadoras.
9. **Pastelería semi-fría.** En este módulo aprenderemos a trabajar los diferentes tipos de mousses y el amplio abanico de composiciones que nos dan. Realizaremos diferentes tartas y postres individuales, con diferente glaseado espejo y decoraciones.
10. **Pasteles en vaso y chupitos.** Muchas de las composiciones del modulo anterior las adaptaremos a mini postres para servir en vaso, ahí se apreciaran las distintas texturas de las que se compone un postre.
11. **Iniciación al caramelo.** Veremos todas las formas y tipos de azúcares (caramelo satinado, decoraciones, fondant, pastillaje, isomalt). Aprenderemos a trabajar adecuadamente el caramelo y los puntos de ebullición.
12. **Iniciación a los helados.** En su forma más simple, el helado o crema helada es un alimento congelado que por lo general se hace de productos lácteos tales como leche, crema y a menudo en combinación con frutas u otros ingredientes y sabores. Generalmente se endulza con azúcar, saborizantes, edulcorantes o miel. Típicamente se le añaden otros ingredientes tales como yemas de huevo, nueces, frutas, chocolate, galletas, frutos secos, yogur y sustancias que lo estabilizan Por lo tanto realizaremos varias composiciones con diferentes estabilizantes y texturas.
13. **Iniciación a los postres del plato.** El postre es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerida al final de la comida. Algunos ejemplos son las galletas o magdalenas.
14. **Exposición final de curso.** Cada alumno/a realizará y expondrá una proyecto/elaboración final, seleccionado de entre los temas que se hayan impartido durante el curso.

NOTA,- Este programa podrá sufrir variaciones según la necesidad del curso lectivo