



**PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA  
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN  
HOTR054PO**

**PLANES DE FORMACIÓN DIRIGIDOS PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES OCUPADOS**

## PROGRAMA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA: PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

---

### DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

1. **Familia Profesional** HOSTELERÍA Y TURISMO

**Área Profesional:** RESTAURACIÓN

2. **Denominación:** PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN

3. **Código:** **HOTR054PO**

4. **Objetivo General:** Especializar en la elaboración de postres específicos para restauración.

5. **Número de participantes:**

Máximo 25 participantes en modalidad presencial.

6. **Duración:**

Horas totales: 20

Modalidad: Presencial

Distribución de horas:

Presencial:..... 20

Teleformación:..... 0

7. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento:**

Contará con los m2 suficientes para albergar el equipamiento específico y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la acción formativa

7.1 Espacio formativo:

AULA POLIVALENTE:

El aula contará con las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo de la acción formativa.

- Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m2 por alumno. En caso de que el aula esté equipada con ordenadores , deberá contar con un mínimo de 3m2 por alumno.
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado.
- Condiciones higiénicas, acústicas y de habitabilidad y seguridad, exigidas por la legislación vigente.
- Adaptabilidad: en el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad dispondrá de las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar la participación en condiciones de igualdad.
- PRL: cumple con los requisitos exigidos en materia de prevención de riesgos laborales

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

En su caso; espacio específico relacionado con la acción formativa: Obrador

7.2 Equipamientos:

Se contará con todos los medios y materiales necesarios para el correcto desarrollo formativo tanto en el aula como en el obrador.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes. En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## **8. Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si existen requisitos legales para el ejercicio de la profesión)

-

## **9. Requisitos oficiales de los centros:**

(Este epígrafe sólo se cumplimentará si para la impartición de la formación existe algún requisito de homologación / autorización del centro por parte de otra administración competente.)

-

## **10. CONTENIDOS FORMATIVOS:**

### **1. TÉCNICA PROFESIONAL.**

1.1. Generalidades.

1.2. Los postres.

1.3. En la cocina.

1.4. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres más representativos de repostería.

### **2. MATERIAS PRIMAS.**

2.1. Harina: distintas clases y usos

2.2. Mantequilla y otras grasas 2.3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes 2.4. Cacao y derivados.

2.5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)

2.6. Almendras y otros frutos secos

2.7. Huevos y ovoproductos

2.8. Gelatinas, especias,...

2.9. Nata y soufflés

2.10. Productos de decoración

### **3. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES.**

3.1. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.

3.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

3.3. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

### **4. PRESENTACIÓN EN EL PLATO.**

4.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre

4.2. Utilización de manga, cornets, y otros utensilios

4.3. Frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración

4.4. Importancia de la vajilla