

CURSO PASTELERÍA / REPOSTERÍA **NIVEL MEDIO**

UF0820: ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Masas y pastas de múltiples aplicaciones
2. Rellenos y cremas
3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
4. Pastas, mignardises y petit fours
5. Salsas y coulis
6. Sorbetes y helados
7. Postres en restauración
8. Tartas
9. Pastelería salada

CURSO PASTELERÍA /REPOSTERÍA **NIVEL SUPERIOR**

UF0820: ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Masas y pastas de múltiples aplicaciones
2. Rellenos y cremas
3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
4. Pastas, mignardises y petit fours
5. Salsas y coulis
6. Sorbetes y helados
7. Postres en restauración
8. Tartas
9. Pastelería salada

UF0819. PREELABORACION DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA.

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería
2. Materias primas de uso común en pastelería
3. Preelaboración de materias primas
4. Utilizaciones básicas de pastelería

UF0821: PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

1. Acabado y presentación de pastelería y repostería
2. Decoración de productos de repostería
3. Decoraciones con caramelo y frutas