

# Elaboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509 - Repostería

## Elaboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509 - Repostería

**Duración:** 60 horas

**Precio:** 375 euros.

**Modalidad:** A distancia

### Objetivos:

- Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso. - Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas. - Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. - Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.


© icaformación2026

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.





© icaformación2026

## Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

## Programa del curso:

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Principales postres a base de frutas

Macedonias o ensaladas de frutas.

Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.

Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.

Postres con nombre propio: Albaricoques condé, platanó flambé y otros.



© icaformación2026

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentarias, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos y huevos

Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Principales postres a base de lácteos

Arroz con leche y arroz emperatriz.

Flanes y pudding.

Natillas.

Crema catalana.

Soufflé de crema.

Tortillas: Tortilla al rón, toritilla Alaska, tortilla soufflé.

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres fritos o de sartén.

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Principales postres fritos o de sartén: torrijas, leche frita, crêpes y tortitas americanas.


© icaformación2026

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de semifríos

Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.

Principales tipos de semifríos

Bavarois: de crema, frutas o licores.

Carlotas.

Espumas o mousses: mousse de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), mousse de chocolate cruda o mousse de frutas.

Tartas con base de mousse.

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.

Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Las Tartas

Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Principales tartas.

Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.

Tartas de yema.


© icaformación2026

Tartas con base de nata: Tarta de trufa, tarta de San Marcos, tarta Selva Negra y otras.

Tarta de queso.

Brazos de gitano.

Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.

Procedimientos de ejecución de las tartas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina.

Aseguramiento de la calidad.

APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

Certificación de los sistemas de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.



© icaformación2026

© icaformación2026