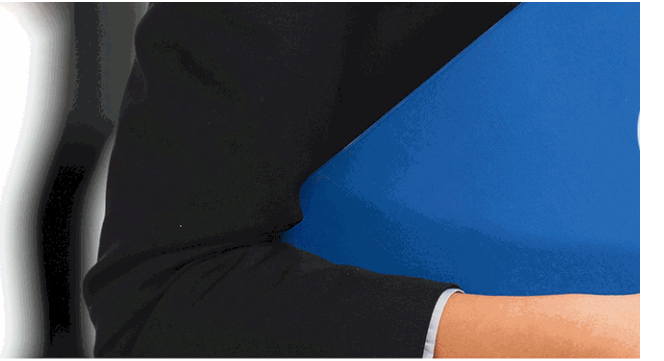


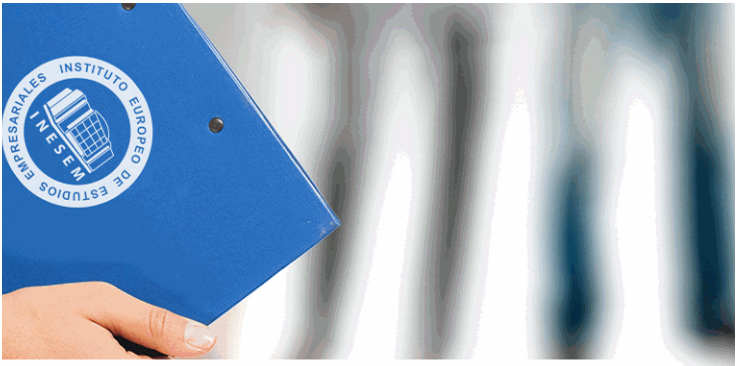
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Elaboración y Presentac

(Or



N E S E M

SINESS SCHOOL

ción de Postres de Cocina
nline)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Elaboración y Presentac
(Or

duración total: 60 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase
ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspor
económicos establecidos y respetando las normas y prá
manipulación de alimentos son las competencias genera
este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir lo
presentar postres de cocina.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Desarrollar los procesos de elaboración de postres de
cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los postres de co
técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de pos
estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a
- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de
modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géne
ingredientes, combinación de sabores y formas de acab

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Presentación de Postres de Cocina, certificando el habe
Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acredita
adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form
la obtención del correspondiente Certificado de Profesio
convocatorias que vayan publicando las distintas Comu
Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reco
profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes con
principalmente del sector de hostelería, aunque también
pequeños establecimientos del subsector de restauración
del comercio de la alimentación en aquellos establecimi
pastelería y repostería.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

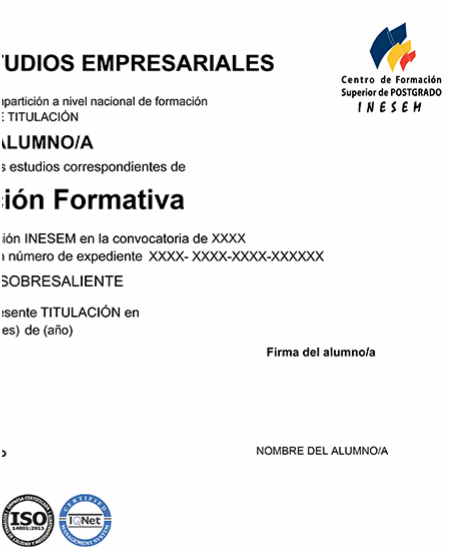
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har
todos los progresos del alumno así como estableciendo
consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1097 Elaboración y Presentación c

+ Información Gratis

+ Información Gratis

de Postres de Cocina (Online)

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

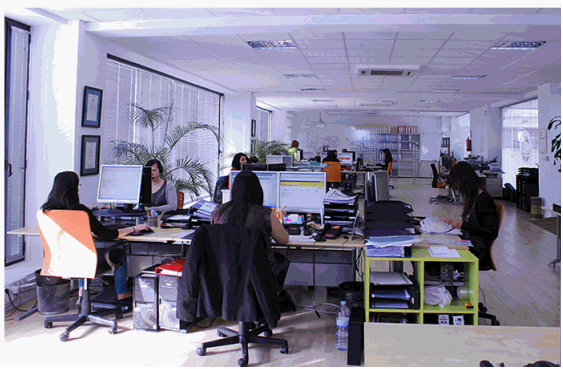
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

de Postres de Cocina (Online)

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TARI
RESTAURACIÓN**

1. Postres en restauración. Descripción, caracterizació
2. Documentación asociada a los procesos productivos
3. Fases y caracterización de la producción de postres

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES

1.Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos
2.Principales postres a base de frutas:
3.Macedonias o ensaladas de frutas.
4.Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y fr
5.Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
6.Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Pl
7.Procedimientos de ejecución de postres a base de fr
8.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimen
ambiental.
9.Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, car
generales.
10.Principales postres a base de lácteos:
11.Arroz con leche y arroz emperatriz.
12.Flanes y pudding.
13.Natillas.
14.Crema catalana.
15.Soufflé de crema.
16.Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé
17.Procedimientos de ejecución de postres a base de l

+ Información Gratis

18.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimen
ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTES F

1.Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos
2.Principales postres fritos o de sartén:
3.Procedimientos de ejecución de postres fritos o de s
4.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimen
ambiental.
5.Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación
6.Principales tipos de semifríos:
7.Bavarois: de crema, frutas o licores.
8.Carlotas.
9.Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de
Mouse de frutas.
10.Tartas con base de Mouse.
11.Organización y secuenciación de fases para la obte
12.Procedimientos de ejecución para la obtención de s
13.Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alim
ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

+ Información Gratis

1.Las tartas. Descripción, análisis, características, apli
2.Principales Tartas:
3.Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, ta
4.Tartas de Yema.
5.Tartas con base de nata:
6.Tarta de Queso.
7.Brazos de gitano.
8.Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago
9.Procedimientos de ejecución de las tartas.
10.Aplicación de normas de seguridad e higiene alime
ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

1.Decoración y presentación de postres emplatados. N
2.Experimentación y evaluación de posibles combinac
3.Procedimientos de ejecución de las decoraciones y
4.Aplicación de normas de seguridad e higiene alimen
ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJO

1.Aseguramiento de la calidad.

+ Información Gratis

2.APYPCC (análisis de peligros y puntos de control cr
3.Certificación de los sistemas de calidad.
4.Actividades de prevención y control de los insumos y

+ Información Gratis