

**Projecte curricular d'àrea,
cicle formatiu de cuina grau mitja.**

<p>Mòdul 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria</p>

Professor : Juan Antonio Fernández Vila.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Curs 09/10

INDEX

1.- especificacions tècniques	
2.- instal·lacions	
3.- material didàctic	
4.- bibliografia	
5.- objectius generals	
6.- objectius específics	
7.- continguts i temporització de les unitats didàctiques	
8.- avaluació	
9.- notes	
10.- metodologia	

1.- Especificacions tècniques

Família professional: *Hoteleria*

Denominació: *Cicle formatiu de cuina i gastronomia, grau mitjà*

Títol: *Tècnic en cuina*

Mòdul professional: **Processos bàsics de pastisseria i rebosteria**

Duració: **230 h**

Document base : **RD 1396/2007 de 29 d'octubre de 2007.**

2.- Instal·lacions

- Aula de Teories

 - Aula Taller de Cuina
 - Cuina Central
 - Cambra Freda
 - Cambres de Conservació
 - Pastisseria
 - Economat
 - Zona de neteja/plonge

 - Aula taller Menjador

 - Aula taller Bar

 - Office de Bar i Menjador
-

3.- Material didàctic

- Maquinària de cuina i pastisseria
- Bateria, utilatge dels departaments de cuina i serveis
- Bibliografia del departament i particular del professor
- Material audiovisual del departament i particular del professor

4.- Bibliografía

- Centeno, J.M. *Prácticas de cocina I y II*.
Ed. Paraninfo.
- E. Loewer *Cocina para profesionales*.
Ed. Paraninfo.
- Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Pérez Pérez. *Repostería*
Ed. Paraninfo.
- Garcés, M. *Curso de cocina profesional I y II*.
Ed. Paraninfo.
- N. Pérez, G. Mayor, V. Navarro. *Procesos de pastelería y panadería*
Ed. Paraninfo
- Pellaprat. *El arte culinario moderno*.
Ed. Argos.
- Juan Pablo Humanes Carrasco. *Pastelería y panadería*.
Ed. McGraw-Hill.
- María Mestayer de Echagüe. *Enciclopedia culinaria confitería y repostería*
- Santiago Pérez. *Curso de pastelería*
- Nicoletta Negri, Denis Buasi. *Chocolate, historia arte pasión*.
Ed. Drac
- Peter Reinhart. *El aprendiz de panader, el arte de elaborar un pan extraordinario*
Ed. RBA.
- C. Gianola. *Repostería industrial I,II,II*
Ed. Paraninfo.

5.- Objectius Generals

5.1 - Familiarització amb l'entorn de l'hoteleria, concretament amb l'àmbit de la cuina i en aquest mòdul en particular en la rebosteria/pastisseria.

5.2 - Racionalització del treball i del temps. Organització eficient. Aprofitament de gèneres.

5.3 - Hàbits en la higiene laboral i coneixement de la normativa higiènic - sanitària .

5.4 - Conscienciació soci -laboral, professionalitat. Personalitat i caràcter del cuiner.

5.5 - Esperit de superació. Creativitat.

5.6 - Voluntat d'assimilació i retenció de coneixements.

5.7 - Interès per la recerca d'informació i valoració del rol de comunicació en l'àmbit professional.

5.8 - Harmonia entre els membres de la brigada de cuina (jerarquia, funcions, treball en equip).

6.- Continguts.:

6.1.- Preparació de matèries primeres i equips d'elaboració de pastisseria i confiteria

- Matèries primeres en pastisseria i rebosteria. Característiques i aplicacions.
- Productes alternatius: productes per a celíacos, al·lèrgics, intolerants i d'altres
- Fitxes de producció.
- Aprovisionament intern i distribució.
- Regeneració de matèries primeres en pastisseria i rebosteria.
- Maquinària, bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
- Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
- Neteja d'equips i estris.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Incidències tipus en la manipulació dels equips.
- Eliminació de residus.
- Evolució històrica dels equipaments dels obradors de pastisseria i rebosteria.

6.2-Obtenció de masses i pastes de múltiples aplicacions:

- Funcions de les matèries primeres que intervenen en els diversos processos d'elaboracions de masses i pastes
- Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de les diverses masses i pastes.
- Preparació de llaunes i motlles.
- Maneig del rodet.
- Maneig d'espàtula.
- Treballs|Feines amb màniga pastissera.
- Treballs|Feines amb cartutx.
- Masses fullades: Fonaments del procés de fullat. Tipus de pasta de full: Característiques i propietats. Principals elaboracions de masses fullades (,palmeres, vol au vents, canyes, cornets, ferradures i d'altres). Paràmetres de control.
- Masses batudes o esponjades: Procés d'elaboració. Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batut, tamisat i incorporació de la farina i d'altres) sobre el producte acabat. Principals elaboracions amb masses batudes (magdalenes, toquegeu-vos, mantegades, pa de pessic de motlle, pa de pessic de planxa, compacte, soletilla, i d'altres).
- Masses escaldades: Fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades. Influència dels diferents ingredients i paràmetres del procés d'elaboració a la massa. Principals elaboracions (pasta choux, bunyols i xurros).
- Masses ensucrades: Procés general d'elaboració de masses ensucrades. Principals elaboracions amb masses ensucrades: (llengües de gat, tulipes, pastes arrissades de

màniga, pastes llises de màniga, pastes de cort, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) i dolça, pasta sablée, teules o d'altres). Paràmetres de control.

- Congelació-descongelació de productes de pastisseria.

- Refrigeració de productes de pastisseria.

6.3- Obtenció de xarops, cobertures, farcits i altres elaboracions:

- Elaboració de cremes amb ou i cremes batudes: Ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

- Elaboració de farcits dolços i salats: Ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

- Elaboració de cobertes i de preparats a base de fruites: Ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

- Preparació de cobertures de xocolata: Ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

- Elaboració de xarops: Ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

- Obtenció de semi freds: Classificació dels semi freds segons el component del sabor i l'esponjat basi (bavarois, mousses, charlotas, parfait). Ingredients, formulació, seqüència d'operacions i conservació. Paràmetres de control.

6.4- Decoració de productes de fleca i rebosteria:

- Decoració de productes en pastisseria/ rebosteria. Normes i combinacions bàsiques.

- Maneig d'estrís i materials específics de decoració.

- Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.

- Experimentació i avaluació de possibles combinacions.

- Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes de pastisseria/ rebosteria. Punts clau en els diversos procediments. Control i valoració de resultats.

7.- Temporalització de les unitats didàctiques, distribuïdes per setmanes senceres 7 h/setmana.

Unitat didàctica 1 (7 hores)

- El pastisser
 - Que es un pastisser?; Profesió, deontologia, tècniques i terminologia pròpia.
 - Local, materials i estris de pastisseria.
 - Funcionament general de la pastisseria.

Unitat didàctica 2 (30 hores):

- Pastes i masses bàsiques
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals pastes.
 - Tècniques d'elaboració de pastes derivades.

A) Masses esponjades i batudes

- a. Biscuits
- b. Biscuits lleugers
- c. Biscuits Planxa
- d. Biscuits Pesats
 - i. Sacher
 - ii. Sableaux
 - iii. Plum Cake
 - iv. Brownie
 - v. Magdalenes
 - vi. Dacquoise
- e. Creppes

B) Masses fullades

- a. Palmeres
- b. Mil fulles
- c. Tarta tatin
- d. Vol.au.vent
- e. agulles

C) Masses amb llevat

- a. Pa
- b. Suissos
- c. Croissants
- d. Brioche
- e. Savarin
- f. Napolitanas
- g. Pasta choux

Unitat didàctica 3 (25 hores):

- Cremes i farciments
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració dels principals farciments i cremes.
 - Tècniques d'elaboració de cremes i farciments derivats.
 - A) Chantilly
 - B) Cremes pastisseres i derivades
 - C) Trufa
 - D) Ganache
 - E) De fruita
 - F) Yema i derivades
 - G) Praliné
 - H) Massapá i torró
 - I) Cobertures i pralinés

Unitat didàctica 4 (30 hores):

- Postres en restauració
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració de postres simples. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboració de rebosteria calenta. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboració de rebosteria freda. Aplicacions.
 - Tècniques d'elaboració de gelats i sorbets. Aplicacions.

Unitat didàctica 5 (30 hores):

- Productes i matèries primeres elementals de pastisseria.
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques de conservació i manipulació.

Unitat didàctica 6 (25 hores):

- Tècniques de presentació i decoració
 - Normes i combinacions bàsiques.
 - Aplicacions i assaigs pràctics.
 - Nocions decoratives.
 - Tècniques de mostrador.

Unitat didàctica 7 (30 hores):

- El pa
 - Història i classes.
 - Fórmules bàsiques.
 - Procediments d'elaboració i panificació.
-

8.- Avaluació

L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte tres blocs avaluables i qualificables.

8.1 - La part més teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes .

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòric-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne, i si és necessari, segons els resultats, se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada, amb possibilitat de canvis si és necessari.

8.2 - Dins l'apartat de procediments s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirit per l'alumne.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual i col·lectiva, valorant-ne l'evolució.

S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.

8.3 - Els continguts d'actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació, i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne.

S'avaluarà la imatge de l'alumne quant a higiene corporal i de vestimenta, així com també la seva actitud personal de cara a la professió, el seu grau de superació, etc.

Quant a la recuperació, en cas que l'alumne no superi l'avaluació, es realitzaran proves adients per tal de facilitar-la.

9.- Notes

0 - 2	Molt deficient
3 - 4	Insuficient
5	Suficient
6	Bé
7 - 8	Notable
9 - 10	Excel

10.- Metodologia

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada.

El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van, la majoria de vegades lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.

Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina i en ell mateix.

De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.

La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc. A la vegada es procurarà que l'alumne no tingui una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.

Per desenvolupar la tasques totes i cada unes de les unitats adalt esmenades estaran vinculades entre si a través dels serveis de restaurant que ofereix el departament d'hoteleria , així com un nou servei de "cafeteria dolça" (tipus de servei a determinar segons l'evolució del grup) els dimecres de 10 a 11h.

11.- Activitats extraescolars.

Per a dur endavant els diversos aspectes de la metodologia i els continguts del mòdul es participarà amb els alumnes d'aquest mòdul a les activitats que s'han esdevinguts tradicionals curs rera curs: Mostra de cuina, Fires a Sóller, viatges gastronòmics , Sopars i dinars especials, Nadal (ja fixat per al dia 18 de desembre) , de pares, d'empresaris, col·laboracions amb entitats públiques i privades; sempre hi quant es valori l'activitat proposta per part de l'equip docent i aquesta sigui adequada al perfil professional del cicle que cursa l'alumne.

Relatives al contingut del mòdul es proposarà la visita a una empresa de pastisseria i /o qualque tipus de col·laboració amb aquest sector (visita, curset , etc)

SÓLLER A 08 DE SEPTEMBRE de 2009