

# Projecte curricular d'àrea

## Cicle formatiu de cuina i gastronomia (grau mitjà).

### Mòdul 28

### Postres en Restauració

**Professor :** Juan Antonio Fernández Vila.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Curs quinze / setze



**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: **Postres en restauració**

Duració: **195 h- 9 hores setmanals**

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.- Bibliografia**

- Centeno, J.M. *Practicas de cocina I y II*.  
Ed. Paraninfo.
- E. Loewer *Cocina para profesionales*.  
Ed. Paraninfo.
- Juan Pozuelo Talavera, Miguel Ángel Perez Perez. *Repostería*  
Ed. Paraninfo.
- Garcés, M. *Curso de cocina profesional I y II*.  
Ed. Paraninfo.
- N. Perez, G. Mayor, V. Navarro. *Procesos de pasteleria y panaderia*  
Ed. Paraninfo
- Pellaprat. *El arte culinario moderno*.  
Ed. Argos.
- Juan Pablo Humanes Carrasco. *Pasteleria y panaderia*.  
Ed. McGraw-Hill.
- Maria Mestayer de Echagüe. *Enciclopedia culinaria confiteria y reposteria*
- Santiago Perez. *Curso de pasteleria*
- 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. *Reposteria industrial I,II,II*  
Ed. Paraninfo.

*A més del material propi del professor del mòdul.*

#### **5.- Objectius Generals**

- 1) Racionalització del treball i del temps. Organització eficient. Aprofitament de gèneres a l'àmbit de la rebosteria/pastisseria.
- 2) Adquisició d'hàbits en la higiene laboral i coneixement de la normativa higiènica -sanitària .
- 3) Conscienciació soci - laboral, professionalitat. Personalitat i caràcter del cuiner. Esperit de superació. Creativitat. Voluntat d'assimilació i retenció de coneixements.
- 4) Interès per la recerca d'informació i valoració del rol de comunicació en l'àmbit professional.
- 5) Harmonia entre els membres de la brigada de cuina ( jerarquia, funcions, treball en equip).



- 6) Els 5 punts anteriors estan indivisible i intrínsecament vinculats a les diverses elaboracions indicades a continuació. Coneixement i manipulació de les matèries bàsiques i posterior elaboració, descripció, caracterització i classificació dels principals postres en restauració:
- Postres a base de fruites
  - Postres làctics
  - Postres fregits
  - Gelats i sorbets
  - Semi freds
  - Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
  - Tartes, coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
  - Rebosteria tradicional i regional.

## 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 celíacs, 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.
- Netedat|Neteja d'equips i estris.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Incidències tipus en la manipulació dels equips.
- Eliminació de residus.

### 6.2-Elaboració i confecció de les diverses elaboracions de rebosteria:

- Elaboració, ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació i paràmetres de control relatius a les següents elaboracions

- Postres làctics
- Postres fregits
- Gelats i sorbets
- Semi freds



- e. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
- f. Tartes
- g. Postres a base de fruites
- h. Coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
- i. Rebosteria tradicional i regional.

### **7.- Temporalització de les unitats didàctiques, distribuïdes per setmanes senceres 9 h/setmana.**

#### ***Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)***

- El pastisser
  - Que es un pastisser?; Professió, deontologia, tècniques i terminologia pròpia.
  - Local, materials i estris de pastisseria.
  - Funcionament general de la pastisseria.
  - Manipulació alimentaria. Punts de control. Conservació d'aliments. Toxiinfeccions

#### ***Unitat didàctica 2 (18hores/2 setmanes):***

- Postres a base de fruites.
  - Classificació i descripció.
  - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

#### ***Unitat didàctica 3 (18hores/2 setmanes):***

- Postres làctics
  - Classificació i descripció.
  - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.

#### ***Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):***

- Postres tradicionals e internacionals
  - Classificació i descripció.
  - Tècniques d'elaboració

#### ***Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):***

- Productes elementals de pastisseria.
  - Classificació i descripció.



- Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.

**Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):**

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

**Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes):**

Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online

**Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes):**

Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials.

**8.- Avaluació** L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte tres blocs avaluable 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 teòrico-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 addicionals per tal de facilitar-la.

### **9.- Notes**

0 - 2 Molt deficient / 3 - 4 Insuficient / 5 Suficient / 6 Bé / 7 - 8 Notable

9 - 10 Excel·lent

### **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)

### **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 rere curs: Mostres de cuina, Fires, viatges gastronòmics , sopars i dinars especials, 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 qualche tipus de col·laboració amb aquest sector ( visita, curset , etc).



TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig.	Postres en restauració 0028	Curs	2n CFC 15-16
------	-----------	--------	--------------------------------	------	-----------------

	Continguts	Realització <sup>1</sup>
Primer trimestre	<b>Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El pastisser           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que es un pastisser?; Professió, deontologia, tècniques i terminologia pròpia.</li> <li>- Local, materials i estris de pastisseria.</li> <li>- Funcionament general de la pastisseria.</li> <li>- Manipulació alimentaria. Punts de control. Conservació d'aliments. Toxiinfeccions</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉
	<b>Unitat didàctica 2 (18 hores/ dues setmanes):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Postres a base de fruites.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificació i descripció.</li> <li>- Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉
	<b>Unitat didàctica 3 (18 hores/ dues setmanes):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Postres làctics           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificació i descripció.</li> <li>- Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉
	<b>Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Postres tradicionals e internacionals           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificació i descripció.</li> <li>- Tècniques d'elaboració</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉

	Continguts	Realització <sup>1</sup>
Segon trimestre	<b>Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Productes elementals de pastisseria.           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificació i descripció.</li> <li>- Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉ 2n ☉
	<b>Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tècniques de presentació i decoració           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normes i combinacions bàsiques.</li> <li>- Aplicacions i assaigs pràctics.</li> <li>- Nocions decoratives.</li> <li>- Tècniques de mostrador.</li> </ul> </li> </ul>	1r ☉ 2n ☉
	<b>Unitat didàctica 7 (42 hores / 4 setmanes):</b> Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisi , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online	1r ☉ 2n ☉
	<b>Unitat didàctica 8 (18 hores/ 2 setmanes):</b>  Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials.	1r ☉ 2n ☉

<sup>1</sup> Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria final de curs.



Tercer trimestre	Continguts	Realització <sup>1</sup>
	FCT	3r @
		3r @
		3r @
		3r @
		3r @
		3r @
		3r @

### OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**SÓLLER A 11 DE SEPTEMBRE de 2015**

