

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

**Mòdul 0026
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria**

Professor : Juan Antonio Fernández Vila.
IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

14/15

ORDRE 3408/ 3 de novembre 2008
BOE 287/28 de novembre de 2008.



IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Mòdul 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria pàgina1

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	
11.- Taula de continguts.....	

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 períodes lectius*

Document base : *Reial Decret 1396/2007*

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, utilitatge dels departaments de cuina i serveis
 - Bibliografia del departament i particular del professor
 - Material audiovisual del departament i particular del professor
- Llibre curs 2013-2014:

4.- Bibliografia

- 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 socio-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 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.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

- 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 semifreds: Classificació dels semifreds 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 (25 hores)

- El pastisser
 - Que es un pastisser?; Professi3, deontologia, t3cniques i terminologia pr3pia.
 - Local, materials i estris de pastisseria.
 - Funcionament general de la pastisseria.

Unitat didàctica 2 (25 hores):

- Pastes bàsiques
 - Classificaci3 i descripci3.
 - T3cniques d'elaboraci3 i descripci3 de les principals pastes.
 - T3cniques d'elaboraci3 de pastes derivades.
 - o Bescuits
 - o Bescuits lleugers
 - o Bescuits pesats
 - o Mases fullades
 - o Mases llevades
 - o Bolleria escaldada
 - o Mases escaldades

Unitat didàctica 3 (25 hores):

- Xarops i banys. Melmelades
 - Classificaci3 i descripci3.
 - T3cniques d'elaboraci3

Unitat didàctica 4 (25 hores):

- Farciments i cremes
 - Classificaci3 i descripci3.
 - T3cniques d'elaboraci3 de crema pastissera, chantilly, xocolata, fruites , escumes i aires.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Unitat didàctica 5 (25 hores):

- Pastes, minardises i petit fours
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració.

Unitat didàctica 6 (25 hores):

- Salses i coulis
 - Classificació i descripció.
 - Tècniques d'elaboració.

Unitat didàctica 7 (25 hores):

- Sorbets i gelats
 - Història i classes.
 - Fórmules bàsiques.
 - Procediments d'elaboració i amb base de llet i amb base d'aigua.
-

Unitat didàctica 8 (25 hores):

Postres a restauració:

- Classificació i descripció.
- Tècniques d'elaboració de:
 - Postres bàsics: flam, pudding, arròs amb llet, natillas, crema catalana, llet fregida

Unitat didàctica 9 (25 hores):

- Tartes
 - Classificació i descripció.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

- Tècniques d'elaboració de tiramisú, San Marcos, sacher, trufa, Moka, etc.

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 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.

8.4- S'avaluarà l'expressió escrita i l'ortografia tant encastellà com en català. Pot arribar aquesta a esser un 20% de la nota. Per cada 10 errades d'ortografia es descomptarà un 10 % de la nota final. Si la expressió escrita no és coherent es descomptarà un 10% de la nota.

8.5- El exercicis o treballs encomanats s'han de presentar a ordinador. Els exercicis o proves fetes a classe s'han de redactar de forma clara amb bolígraf blau.

8.6- Pel que fa 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·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.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

11. CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig	<i>Processos bàsics de pastisseria i postres en restauració</i>	Curs	1cfc i g
-------------	------------------	--------------	---	-------------	-----------------

Primer trimestre	Continguts	Realització¹
	Unitat didàctica nº 1 (25 hores): El pastisser . Maquinària	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 2 (25 hores) : Pastes bàsiques	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 3(25 hores) :Xarop, sucres, mermelades	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗

Segon trimestre	Continguts	Realització¹
	Unitat didàctica nº 4 (25 hores) : Farciments i cremes	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 5 (25 hores) : Mignardises, pastes i petit fours	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 6 (25 hores) : Salses i coulis	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗

Tercer trimestre	Continguts	Realització¹
	Unitat didàctica nº 7 (25 hores) : Sorbets i gelats	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 8 (25 hores) : Postres a restauració	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
	Unitat didàctica nº 9 (25 hores) : Tartes	1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗
		1r ⊗ 2n ⊗ 3r ⊗

OBSERVACIONS

.....
Les activitats i/o continguts inclosos en aquesta programació estan relacionats entre ells, mitjançant les diverses activitats del departament d'hoteleria.

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

AQUESTA PROGRAMACIÓ *Mòdul 0026 : Processos bàsics de pastisseria i postres en restauració de 1cfc* **.HA ESTAT APROVADA PEL DEPARTAMENT D'HOTELERIA A SÓLLER DIA**

IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

Mòdul 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria pàgina13