

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

|   |
|---|
| <p><b>Mòdul 0028<br/>Postres en restauració</b></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: **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
    - Pâtisserie
    - 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

---

#### **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.

*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:
  - a. Postres a base de fruites
  - b. Postres làctics
  - c. Postres fregits
  - d. Gelats i sorbets
  - e. Semi freds
  - f. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
  - g. Tartes

## **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

- a. Postres làctics
- b. Postres fregits
- c. Gelats i sorbets
- d. Semi freds
- e. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
- f. Tartes
- g. Postres a base de fruites

## **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?; Profesió, 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 (27 hores/tres setmanes):***

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

### ***Unitat didàctica 3 (27 hores/tres 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. Anàlisi , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online

---

## **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 adjunts 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) 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 qualche tipus de col·laboració amb aquest sector ( visita, curset , etc).

**SÓLLER A 08 DE SEPTEMBRE de 2009**