

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía
-------------	-------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales
-------------------	------------------------------------

Asignatura:	Pastelería I
-------------	--------------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1457
---------	------

Periodo docente:	Cuarto semestre
------------------	-----------------

Materia:	Artes Culinarias
----------	------------------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Francés
---------	---------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Cette matière est la première consacrée aux techniques et applications de la Haute Pâtisserie. Avec la matière `Pâtisserie II` elles forment le niveau basique des connaissances de la Haute Pâtisserie. Cette matière essaie de donner les compétences et aptitudes nécessaires qui permettront à l'élève de réaliser une sélection rigoureuse des ingrédients ainsi qu'une préparation précise de ces derniers, tout en respectant les caractéristiques de haute gamme que la Haute Pâtisserie exige. La formation sera à la fois des connaissances et du respect de celles-ci quant à l'hygiène, la manipulation des aliments, le mode d'interaction entre eux, les cuissons, décorations spécifiques pour chaque plat.

L'élève recevra une formation quant à l'hygiène, la manipulation des aliments et le mode d'interaction entre les

deux. Il acquerra les connaissances et devra les respecter. Les cuissons, décorations spécifiques pour chaque plat seront aussi enseignées.  
Font partie également des sujets traités les normes d'hygiène et de sécurité dans les cuisines, les caractéristiques des différents groupes d'aliments, ingrédients de base, élaborations de base, crèmes de base, pâtes et tartes classiques.

## OBJETIVO

Former des professionnels de la pâtisserie avec les compétences et aptitudes nécessaires, en partant de l'exigence et la rigueur, à fin d'être capable d'offrir un service de haute gamme.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

Aucune connaissance préalable est exigée.

## CONTENIDOS

Cours 1. Introduction à la Pâtisserie. Crèmes de base.  
Cours 2. Variété de biscuits.  
Cours 3. Meringues et travail de poche.  
Cours 4. Cakes et madeleines.  
Cours 5. Glaçage. Tartes classiques.  
Cours 6. Pâte sucrée. Tartelettes variées.  
Cours 7. Tarte dacquoise.  
Cours 8. Pâte d'amande. Gâteau Fraisier.  
Cours 9. Charlotte aux poires. Paires pochées.

### Curso 1. INTRODUCCION A LA PASTISERIA. CREMES DE BASE

1er partie : Introduction à la Pâtisserie  
-Normes d'hygiène et sécurité  
-Matériel de l'élève  
-Règlementation de l'Ecole  
-Bases de la Pâtisserie  
-Principales matières premières en Pâtisserie  
2ème partie: Les crèmes de base en Pâtisserie  
-Crème pâtissière, crème diplomate, crème mousseline, crème anglaise, Chantilly

### Cours 2. VARIÉTÉ DE BISCUITS

-Nantais, sablés au chocolat, galettes bretonnes, diamants

### Cours 3. MERINGUES ET TRAVAIL DE POCHE

-Meringue italienne, française et suisse  
-Travail de poche. Différentes pièces.

### Cours 4. CAKES ET MADELEINES

-Cake aux fruits confits, cake marbré et cake au citron  
-Madeleines

### Cours 5. GLAÇAGES. TARTES CLASSIQUES

-Glaçage à l'abricot  
-Tartes classiques : Tarte aux pommes et tarte bourdaloue

### Cours 6. PATE SUCRÉE. TARTELETTES VARIÉES

-Pâte sucrée - gâteau de Flandres, tartelettes au chocolat, tartelettes au citron

### Cours 7. TARTE DACQUOISE

-Tarte dacquoise

### Cours 8. PATE D'AMANDE, FRAISIER

- Pâte d'amande crue et cuite  
- Pâte d'amande pour confiserie (mazapán)

- Fraisier

#### Cours 9. CHARLOTTE AUX POIRES. POIRES POCHEES

-Charlotte aux poires

-Poires pochées

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

DEMONSTRATION ET PRATIQUE ( METHODOLOGIE LE CORDON BLEU)  
SYSTEME D'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL  
RECHERCHE  
TRAVAIL AUTONOME

DEMONSTRATION ET PRATIQUE ( METHODOLOGIE LE CORDON BLEU): C'est une méthodologie de formation en arts culinaires divisée en quatre phases : démonstration de techniques culinaires par le chef instructeur, dégustation des élèves, répétition de la recette en cuisine, de manière individuelle, par les élèves et supervisé par le chef instructeur. Dégustation du travail réalisé et évaluation par le chef instructeur. Cette méthodologie s'appuie sur les recettes pour enseigner les techniques. Elle permet l'acquisition des compétences par l'apprentissage et pratique des techniques.

SYSTEME D'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL : Il inclus des entretiens individuels, des groupes de débat, des rapports individuels, une suivie personnalisée. Dans le dernier cas il est prévu deux réunions personnels de suivie avec le chef instructeur et le responsable académique.

RECHERCHE : recherche d'information à partir de différentes sources, documents. Analyse, synthèse des données et développement de conclusions.

TRAVAIL AUTONOME: Par cette méthodologie, l'élève prend des initiatives avec ou sans l'aide d'autres personnes (professeurs, camarades, tuteurs). C'est l'élève qui diagnostique ses besoins d'apprentissage, décide ses objectifs d'apprentissage, identifie les ressources dont il a besoin pour apprendre. Il choisit et implante les stratégies d'apprentissage adaptées et évalue les résultats de son apprentissage. Le professeur devient ainsi son guide, son aide et est une source d'information qui participe à ce travail autonome. Cette méthodologie est d'un grand intérêt pour le développement des compétences relatives à la recherche.

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Demonstración culinaria 27h Clases prácticas 27h Evaluación final 4h Entretiens 2h	Temps de travail autonome de l'élève 70h Etude et recherche individuelle, séminaires théoriques-pratiques, ateliers et conférences 20h

## COMPETENCIAS

### Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### **Competencias generales**

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

### **Competencias específicas**

Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos físicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos

Conocer y aplicar las normas de servicio, higiene y calidad de alimentos en el entorno profesional de las artes culinarias, la restauración y la hotelería

Adquirir los conocimientos establecidos de las artes y técnicas básicas utilizadas en el ámbito de la asignatura y del manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes

Conocer los productos de origen animal y vegetal utilizados en la cocina profesional, con especial hincapié en su preparación, manejo y conservación desde su recepción hasta su transformación final

Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

Reconnaître le type et les caractéristiques des produits utilisés tout au long du cours ainsi que l'interaction et l'interaction des propriétés physiques, chimiques et biologiques des phénomènes qui se produisent dans les procédés.

Appliquer les techniques de base d'élaboration des crèmes de base, pâtes et tartes classiques, en respectant la manipulation correcte des ustensiles, instruments et équipements professionnels correspondants.

Exécuter les plats conçus pour l'application des techniques acquises, en respectant spécialement la présentation et goût dans la préparation des crèmes de base, des pâtes et tartes classiques.

Réaliser le travail individuel dans le cadre d'une bonne organisation pour atteindre rigueur et responsabilité dans un atelier de pâtisserie.

Connaître et appliquer la législation en vigueur quant à l'hygiène et la sécurité dans son milieu de travail.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

L'évaluation de l'apprentissage de l'élève doit établir de façon objective le résultat du processus d'apprentissage de l'élève en ce qui concerne la matière.

Les critères utilisés pour l'évaluation sont relatifs aux différents moyens et méthodologies appliqués dans le processus d'apprentissage de l'élève et englobent de manière adéquate les différentes facettes du dit processus d'apprentissage tant sur le terrain présentiel comme sur le non présentiel.

En aucun cas l'élève ne pourra valider la matière en réussissant un unique examen.

L'élève devra obtenir une note minimale de 5 sur 10 aux examens finaux pour valider la matière.

Les systèmes d'évaluation sont:

### SYSTÈME D'ÉVALUATION POUR LES ÉLÈVES DE PREMIÈRE INSCRIPTION

Les critères d'évaluation et le pourcentage de la note sera le suivant:

- \* Activités quotidiennes et exercices: 40 % (en cas d'absence non justifiée à une pratique quotidienne la note sera un 0).
- \* Assistance aux cours: 5%.
- \* Epreuves écrites, questions de développement, questions/réponses courtes ou questions de type test: 15%.
- \* Examen pratique: pratique en laboratoire, préparations culinaires, service client, mise en place, dessin de scénarios et événements, simulation: 40%.

### ÉLÈVES AVEC DISPENSE ACADÉMIQUE

En cas de dispense académique, les critères d'évaluation et le pourcentage de la note sera le suivant:

- \* Epreuves écrites, questions de développement, questions/réponses courtes ou questions de type test: 25%.
- \* Examen pratique: pratique en laboratoire, préparations culinaires, service client, mise en place, dessin de scénarios et événements, simulation: 75%

### ÉLÈVES DE DEUXIÈME ET SUCCESSIVE INSCRIPTION

Les élèves de deuxième et successive inscriptions pourront choisir entre l'un des deux systèmes précédents, celui ci devra informer de son choix le professeur en début de semestre. En aucun cas l'élève ne pourra valider la matière en réussissant un unique examen.

### SESSION EXTRAORDINAIRE

Pour la session extraordinaire le même critère que dans les cas précédents sera appliqué.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica

DUCHENE, Laurent y JONES, Bridget. "Guía completa de las técnicas culinarias. Postres". Barcelona: Art Blume, 2013.

Les Chefs de Le Cordon Bleu. "Pâtisserie & Baking Foundation". EE.UU: Delmar Cengage Learning.

### Complementaria

"The Chocolate Bible" ©Le Cordon Bleu