

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
Asignatura:	Pastelería Intermedia I		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	4	Código:	1483
Periodo docente:	Séptimo 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

Durant cette quatrième année, le niveau de Pâtisserie Intermédiaire se compose de deux parties qui forment le module complet.

Dans cette première partie, Pâtisserie Intermédiaire I, l'élève acquerra le niveau et les compétences nécessaires pour réaliser les desserts et tartes classiques. Il comprendra les processus propres à la pâtisserie salée et saura tempérer le chocolat. Les nouvelles techniques enseignées feront que l'élève apprenne à travailler avec des produits de première qualité et à maintenir un haut niveau d'exigence en ce qui concerne son travail.

OBJETIVO

Au terme de cette première phase, l'élève sera capable de réaliser des élaborations traditionnelles de haute pâtisserie comme desserts et tartes classiques. Il comprendra les processus de la pâtisserie salée et saura tempérer le chocolat.
Il acquérira les compétences et aptitudes nécessaires pour pouvoir faire face au deuxième bloc de Pâtisserie Intermédiaire.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Des connaissances relatif à la Pâtisserie I et II

CONTENIDOS

Cours 1: Desserts du restaurant I

-Buffet de verrines: Crème brûlée/crème catalane/ sabayon chocolat.

Cours 2: Desserts du restaurant II

-Desserts au chocolat: Tarte croustillante au chocolat, glace de vanille.

-Moelleux au chocolat.

Cours 3: Desserts du restaurant III

-Desserts aux fruits: Fraisier, crème glacée pistache.

-Praliné aux agumes

Cours 4: Pâtisseries salées

-Mini quiches Lorraine

-Mini quiches poireaux - Reblochon

-Pizzas

-Mini cakes au jambon (ou aux olives)

Cours 5: Gâteaux classiques I

-Baba au rhum

-Savarin aux fruits frais et crème diplomate.

Cours 6: Gâteaux classiques I

-Fraise et coco

-Tarte au Chocolat et fruits rouges

Cours 7: Gâteaux classiques III

-Sacher

Cours 8: Le chocolat I

-Chocolats

-Tempérer et mouler le chocolat: tablette de chocolat et bonbons.

-Les ganaches: truffes au chocolat noir

-Ganache au caramel

IMPORTANT: Les élèves doivent apporter leur propre spatule pour chocolat

Cours 9: Le chocolat II

-Chocolats

-Obturer les bonbons et démoulage.

-Tempérer le praliné: rocher à la noisette.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

TRAVAIL IAUTONOME

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 reunions 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
Demonstration culinaire 27h Clases practicas 27h Evaluacion 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

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

Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario

Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales

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

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos

Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conoce los tipos y características de productos utilizados así como sus propiedades físico químicas y biológicas de los fenómenos que se producen en los procesos de elaboración.

Aplica las técnicas de elaboración de tartas y postres clásicos, pastelería salada y atemperado de chocolate en relación a la correcta manipulación de instrumentos, utensilios y equipos profesionales correspondientes.

Ejecuta las elaboraciones respetando la técnica, presentación y gusto durante la preparación de tartas y postres clásicos, pastelería salada y bombonería.

Realiza un trabajo individual, bien organizado y riguroso con un alto nivel de responsabilidad y exigencia con el fin de obtener un resultado final conforme a la Alta Pastelería.

Trabaja de manera higiénica y segura y en un entorno adecuado con el fin de realizar un trabajo de alta calidad para el consumidor.

Relaciona y entiende la historia y las implicaciones socioculturales que generan los cambios en la gastronomía

Relaciona la tradición como un factor condicionante en la evolución de la gastronomía .

Conoce las principales propiedades nutricionales de los productos utilizados

Demuestra y comprende la importancia del cuidado y equilibrio nutricional en las elaboraciones realizadas

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

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

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

Complementaria

"The Chocolate Bible" ©Le Cordon Bleu