

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Gastronomía		
Rama de Conocimiento:	Ciencias		
Facultad/Escuela:	Ciencias Jurídicas y Empresariales		
Asignatura:	Pastelería Intermedia II		
Tipo:	Optativa	Créditos ECTS:	6
Curso:	4	Código:	1492
Periodo docente:	Octavo 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 partie est la dernière du module de Pâtisserie Intermédiaire. Durant ce cours l'élève acquérira les compétences nécessaires pour la réalisation de tartes classiques élaborées et les processus nécessaires pour la réalisation de confiseries.

Grâce aux techniques enseignées dans ces 2 blocs de Pâtisserie Intermédiaire, l'élève apprendra à travailler à un haut niveau d'exigence basé sur la rigueur et la perfection des détails.

## OBJETIVO

A l'issue de cet enseignement, l'élève sera capable de réaliser des tartes classiques et des confiseries de haute gamme. Il aura acquis les compétences et aptitudes nécessaires requises dans le secteur professionnel de la Pâtisserie.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

L'étudiant doit avoir terminé pâtisserie intermédiaire I

## CONTENIDOS

Cours 11: Entremets

-Entremets praliné fleur d'oranger

Cours 12: Gâteau

-Le gâteau Opéra

-Écriture avec cornet

Cours 13: Entremets

-Entremets chocolat/orange

Cours 14: Entremets

-Entremets aux amandes et abricot

Cours 15: Tarte classique

-Tarte au mascarpone et aux fruits rouges

Cours 16: Confiserie I

-Confiserie: pâte de fruit de la passion, guimauve de noix coco,

-Macarons à la framboise

Cours 17: Confiserie II

-Confiserie (2ème partie)/Confitures/nougat blanc/macarons au chocolat.

Cours 18: Entremets

- Entremets au caramel à la vanille et de fleur de sel.

Cours 19: Bûche traditionnelle

-Bûche de Noël

## 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 supervisée 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
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

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

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

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Desarrollar la creatividad culinaria a partir de la observación y el estudio de las peculiaridades y tradiciones regionales, el estudio de la historia y el conocimiento de la geografía, climatología, etnografía y cultivos locales.

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

Reconoce el tipo de elaboración realizada en relación a su posterior uso en la oferta de un restaurante o pastelería

Relaciona las técnicas y productos utilizados en las elaboraciones con su origen y evolución en el tiempo.

Realiza un trabajo de alto nivel, basados en los aspectos estéticos y culinarios logrando alcanzar la perfección.

Trabaja con sumo cuidado y respeto en relación a las técnicas y productos utilizados y su resultado final

Conoce los métodos de conservación y producción determinados a cada una de las elaboraciones realizadas.

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