



Área: **COCINA Y PASTELERÍA.**

Fecha: **20 de febrero de 2016**

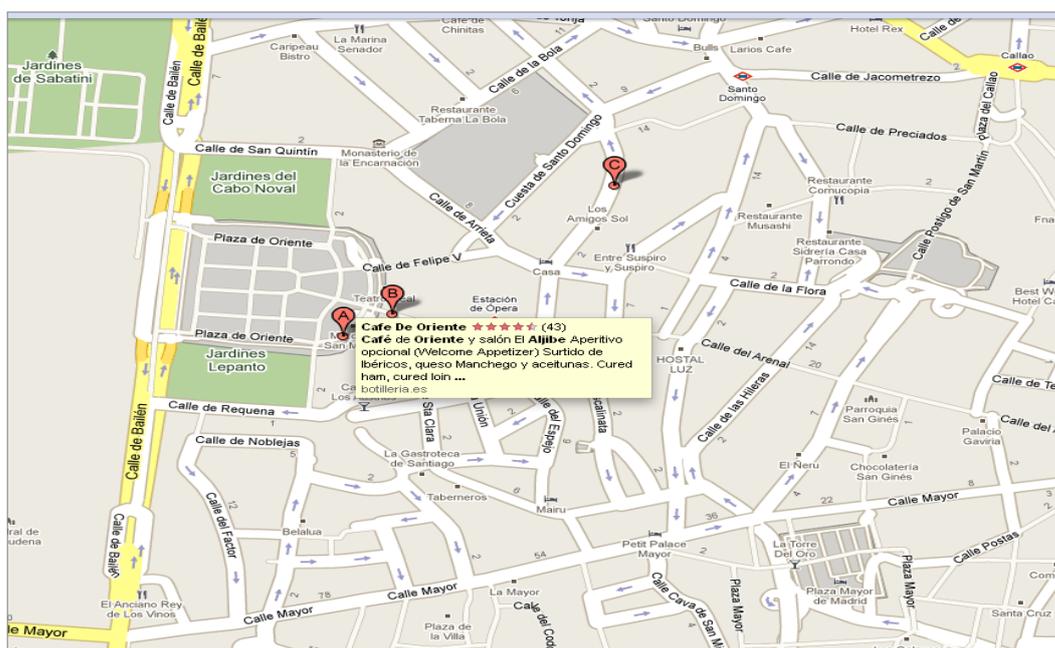
LUGAR DE CELEBRACIÓN

**Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00



## REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.



## PROPUESTA PROGRAMA

---

### AREA COCINA de 10:00 a 14:00

---

En esta práctica presencial se pretende enseñar cómo confeccionar una carta de restaurante teniendo en cuenta todos los factores relevantes como los productos de temporada, los escandallos, la rentabilidad que tenga marcada cada establecimiento, la cesta de la compra, el coste de personal...

El jefe de cocina del renovado Café de Oriente de Madrid, Roberto Hierro, nos hablará de los costes, la importancia de la mise en place, el aprovechamiento del género... y se elaborarán algunos entrantes, pescados y carnes de la carta "diseñada".

### AREA PASTERÍA de 16:00 a 20:00

---

Por la tarde veremos cómo hacer lo propio con la carta de postres. Veremos cuál debe ser la estructura de una carta de postres y que parámetros seguir para que esté bien equilibrada teniendo en cuenta cómo se trabaja la pastelería dentro de la restauración.

Además realizaremos algunos postres, como por ejemplo:

- Copa Tropical: geleé de piña con ganache de chocolate blanco y malibú, mousse de coco, con crujiente de coco, naranja y piña deshidratada.
- La manzana de Eva: manzana rellena de mousse de manzana verde con perlas de vino de Oporto acompañado de troncos de manzana caramelizados, chips de manzana, crumble de nueces y palitos de chocolate especiado.
- Sweet sense: cremoso de chocolate y té Earl grey con bizcocho de chocolate negro y mousse de guanábana.



## OBJETIVOS

---

- Aprender a confeccionar una carta teniendo claros todos los factores que intervienen en ello.
- Aprender a hacer un escandallo de un plato.
- Aprender y afianzar ciertos aspectos claves sobre la viabilidad y rentabilidad de un plato.
- Conocer la relevancia de dos costes claves dentro de la cocina: la cesta de la compra y el coste de personal.
- Aprender qué es una “Mise en place” (MEP) y los pasos a seguir para una correcta ejecución en pastelería.
- Aprender y afianzar diferentes técnicas de pastelería (masas bizcochadas, mousses, crujientes, crumbles...) y diferentes ingredientes (frutas, chocolate, alcohol, especias) aplicándolas a los postres en restauración.
- Realizar la presentación final de los postres.

## BIBLIOGRAFÍA

---

Manual de asignaturas SEAS

## MATERIALES NECESARIOS

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

## DURACIÓN ESTIMADA

---

8-9 horas.

## TIMMING

---

Cocina: 10:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 20:00 horas

***Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.***



## PROFESORADO

---

### **Roberto Hierro**

Jefe de cocina del Café de Oriente de Madrid.

### **Luisa Jaime**

Profesora pastelería de ESAH Madrid.