MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

Aprovisionar: abastecer, proveer de géneros.

Características organolépticas: Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color. Todas estas sensaciones producen al comer una sensación agradable o desagradable. Las características o propiedades organolépticas de un cuerpo son todas aquellas que pueden percibirse de forma directa por los sentidos sin utilizar aparatos o instrumentos de estudio.

Desbarasado: Recogida de los útiles implicados en el proceso y del puesto de trabajo.

Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones: Preparados sencillos y muy versátiles de pastelería tales como masas, cremas, pastas y jarabes, entre otros.

Elaboraciones complejas de pastelería: Preparados de pastelería de difícil confección, como pueden ser tartas, pasteles, piezas de bollería, entre otros.

Fichas de especificación técnica: Manual o receta en el cual se reflejan las características de un determinado artículo/objeto/maquinaria o elaboración de algún producto determinado de pastelería-repostería.

Mise en place: Conjunto de operaciones previas encaminadas a poner a punto los géneros, la maquinaria y útiles necesarios para la confección de productos de pastelería.

Pedido: encargo de productos o materiales hechos al almacén o a los proveedores.

Preelaborar: preparar o transformar un producto mediante el tratamiento adecuado.

Relevé: Existencias que quedan en cámaras y almacenes del área de trabajo una vez finalizado el servicio y que se dejan contadas para agilizar la emisión del siguiente vale de pedido.

Vale de pedido: Nombre que se da al justificante extendido para retirar un artículo, género o producto de una unidad de un establecimiento hotelero.