



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	REPOSTERÍA ARTESANAL Y CREATIVA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Esta formación tiene como objetivo capacitar al alumnado para trabajar en pastelería y repostería aplicando normas de seguridad e higiene, organizando materias primas y equipos, dominando técnicas y masas básicas, elaborando productos variados y cremas con control de textura y conservación, adaptando recetas a necesidades especiales y estandarizando procesos y costes, facilitando así su inserción laboral en el sector.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: HOTR0509</p> <p>VINCULADO A MÓDULO: MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería 120h</p> <p>Convalidable directo</p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimentaria, APPCC y alérgenos en pastelería: trazabilidad, etiquetado y control de temperaturas 2. Aprovisionamiento interno: cálculo de necesidades, economato, acondicionamiento de materias primas, equipos y prevención de defectos 3. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería 4. Masas de hojaldre, azucaradas, escaldadas y batidas 5. Repostería y otras elaboraciones 6. Cremas y rellenos dulces 7. Rellenos salados y cubiertas 8. Productos para colectivos especiales 9. Técnicas de frío
OBSERVACIONES	Convalidable directo





FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	REPOSTERÍA ARTESANAL Y CREATIVA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> • Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Esta formación tiene como objetivo capacitar al alumnado para trabajar en pastelería y repostería aplicando normas de seguridad e higiene, organizando materias primas y equipos, dominando técnicas y masas básicas, elaborando productos variados y cremas con control de textura y conservación, adaptando recetas a necesidades especiales y estandarizando procesos y costes, facilitando así su inserción laboral en el sector.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: HOTR0509</p> <p>VINCULADO A MÓDULO: MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería 120h</p> <p>No convalidable</p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimentaria, APPCC y alérgenos en pastelería: trazabilidad, etiquetado y control de temperaturas 2. Aprovisionamiento interno: cálculo de necesidades, acondicionamiento de materias primas, equipos y prevención de defectos 3. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería 4. Masas de hojaldre, azucaradas, escaldadas y batidas 5. Repostería y otras elaboraciones 6. Cremas y rellenos dulces 7. Técnicas de frío
OBSERVACIONES	No convalidable

