Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	REPOSTERÍA ARTESANAL Y CREATIVA
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0509** VINCULADO A MÓDULO: **MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería 120h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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	

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	REPOSTERÍA ARTESANAL Y CREATIVA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0509** VINCULADO A MÓDULO: **MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería 120h** **No convalidable**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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**