

# Operaciones básicas de pastelería

HOTR0109 / 330 horas

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

### Qué consigues con el curso

Mediante esa acción formativa podrá desarrollar su actividad profesional como ayudante en pequeñas, medianas y grandes empresas dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería.

### Objetivo del curso

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

### Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso:

- Recepcionar y almacenar correctamente las materias primas.
- Envasado, conservación y regeneración de géneros y materias primas de pastelería
- Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
- Preelaboración y elaboración de productos de pastelería y preparación de elaboraciones básicas.
- Asistencia en los procesos de elaboración y presentación de elaboraciones de pastelería.
- Manejo de equipos y útiles en el proceso de elaboración, mantenimiento y ordenen pastelería.

### Ocupación

Ayudante de pastelería  
Ayudante de almacén de pastelería  
Empleado de establecimiento de pastelería

### Contenidos del curso

El curso está compuesto de los siguientes módulos:

- ☑ MF1333\_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería. (120H)
- ☑ MF1334\_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería (240H)
- ☑ MP0167 Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H.)



# Operaciones básicas de pastelería

HOTR0109 / 330 horas

## CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

### Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

Para el acceso a este curso es necesario:

- Sin necesidad de estudios.
- Superar el proceso de selección al que será convocado



### Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).

Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

### ¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en:

<http://bit.ly/odANpJ>

### Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopios:

- DNI o NIE
- Tarjeta de demandante de empleo
- Tarjeta de la Seguridad Social

### Notas

### Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo

