



CONTENIDO FORMATIVO

77031048 – PASTELERO/A

PRIMER SEMESTRE:

SEGURIDAD E HIGINE EN EL TRABAJO: CONCEPTOS GENERALES. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIONES DE ACCIDENTES. PREVENCIÓN DE INCENDIOS, RIESGOS ELECTRICOS E HIGIÉNICOS. SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD EN LOS CENTROS DE TRABAJO. PROTECCIÓN MAQUINARIA. PRIMEROS AUXILIOS. MANUTENCIÓN Y TRANSPORTE DE MATERIALES. EQUIPOS Y PRENDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
DISPONER Y ACONDICIONAR MATERÍAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES: MATERIAS PRIMAS. PRODUCTOS AUXILIARES.
TÉCNICAS BÁSICAS EN PASTERLERÍA:TERMINOS Y UTENSILIOS PROPIOS DE PASTELERÍA.
ELABORACIÓN DE MASAS: PROCESO DE ELABORACIÓN DE MASAS.

SEGUNDO SEMESTRE:

UTILIZACIÓN DE MASAS BÁSICAS.
ELABORACIÓN DE CREMAS: ELABORACIÓN Y UTILIZACIÓN DE CREMAS.
TÉCNICAS DE DECORACIÓN : TIPOS DE CUBIERTAS. TECNICAS DE GLASEADO. RELLENAR Y REVESTIR UNA TARTA. ELEMENTOS DECORATIVOS ADORNOS CON MANGA PASTELERA

TERCER SEMESTRE:

GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PASTELERIA: ADMINISTRACIÓN. DOCUMENTACIÓN. LA CONTABILIDAD EMPRESARIAL. TÉCNICAS DE VENTA. REGLAS DE EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO. CÁLCULO DE COSTES, BENEFICIO Y PRECIO DE VENTA. PRESENTACIÓN DEL ARTICULO. EMPAQUETADO DE PRODUCTOS.
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO: CONTENIDO Y BASES DE LA ORGANIZACIÓN. ORGANIZACIÓN FORMAL. ORGANIGRAMA. FUNCIONES DEL PERSONAL. LA DIRECCIÓN.
MEJORA DE MÉTODOS: CONTROL Y PLANIFICACIÓN. AUTOEVALUACIÓN DE LA CONDICION DE TRABAJO. DIRECCIÓN POR OBJETIVOS.
CONTROL DE CALIDAD: CAMBIOS EN LA ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS Y EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN. LA ETAPA DE MARKETING.

CUARTO SEMESTRE:

LA ETAPA DE DISEÑO. ESTRATEGIA EN EL AREA DE COMPRAS Y DE CALIDAD. HISTOGRAMA. NORMALIZACIÓN. CERTIFICACIÓN. REGLAMENTO Y HOMOLOGACIÓN.
NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL: LA RELACIÓN INDIVIDUAL DEL TRABAJO. MODALIDADES DE CONTRATACIONES. CONVENIO COLECTIVO. PRESTACIONES SOCIALES.

PARA SELECCIONAR SEMESTRE MARQUE EN EL CUADRANTE

