

## PASTELERÍA Y PANADERÍA

### PERFIL DEL ALUMNO

Dirigido a jóvenes en situación de desempleo cuyo objetivo sea desarrollarse profesionalmente en el área de pastelería y/o panadería.

### REQUISITOS DE ACCESO

- Situación Laboral: Desempleados/as
- Edad mínima: 18 años
- Estudios previos: EGB, ESO o equivalente

### DURACIÓN

- Horas teórico- prácticas: 400 horas
- Horas prácticas: 270 horas
- Horas totales: 670 horas

### FECHAS

Fecha de inicio: 17/01/2011

Fecha de finalización: 03/07/2011

### OBJETIVOS DEL CURSO

- Aplicar las técnicas básicas y elaborar distintos tipos de masas y cremas utilizadas en pastelería, y panadería.
- Dotar al alumnado conocimientos para la elaboración de tartas y diversos tipos de pasteles y productos de pastelería
- Aplicar las técnicas básicas para la preparación de masas de pan.
- Elaborar diferentes ofertas de panes.
- Diseñar decoraciones para pastelería y panadería, aplicando las técnicas de expresiones gráficas y/ o decoración adecuados.
- Realizar y controlar la limpieza de equipos y maquinaria, según manuales de procedimiento, con el fin de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias requeridas en la producción para asegurar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo.
- Recepcionar las materias primas y auxiliares controlando su calidad, detectando alteraciones, para determinar su ubicación, almacenaje y control de suministro interno a las líneas de producción
- Controlar las existencias, realizando inventarios con el fin de reponer las materias primas y auxiliares que se hayan agotado.

## CONTENIDOS

- Introducción a la pastelería
- Actores clave de la actividad turística
- Gestión de alimentos y bebidas
- Manipulador de alimentos
- Nutrición y dietética
- Repostería, pastelería y bollería. Conceptos generales
  - Materias primas
  - Masas batidas
  - Pastas y hojaldres
  - Cremas y rellenos
  - Mousses y semifríos
  - El chocolate
  - Los helados
  - Caramelos
  - Petits fours
  - Los postres
- Panadería. Introducción y definición
  - Materias primas. Tipos y calidades
  - La harina y su composición
  - Harina, levadura, materias grasas y agua
  - La historia del pan
  - La panificación artesanal y actual
  - Procesos de elaboración del pan
  - Tipos de panes
  - La conservación del pan
- Inglés
- Nuevas tecnologías
- Orientación laboral y búsqueda activa de empleo
- Prevención de riesgos laborales
- Gestión medioambiental
- Seminarios de pastelería internacional
- Seminarios de pastelería creativa