

CURSO DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA



1. Seguridad e Higiene en un Obrador de Panadería y Bollería

- 1.1. Requisitos higiénico-sanitarios y mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
 - 1.2. Manipulación de alimentos.
 - 1.3. Incidencia ambiental de la industria alimentaria.
 - 1.4. Prevención y protección de riesgos laborales.

2. Elaboraciones Complementarias en Panadería y Bollería

- Proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.

3. Decoración de Productos en Panadería y Bollería

- Operaciones previas.
- Técnicas habituales en el acabado y decoración.
- Equipos, utillajes y otros elementos.

4. Envasado y Presentación de Productos

- Envasado, etiquetado, embalaje y exposición de productos en el punto de venta.

5. Almacenaje y Operaciones Auxiliares de Panadería y Bollería

- Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería.
- Aprovisionamiento de almacén. Recepción y expedición de mercancías y almacenamiento.
- Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones.
-

6. Elaboración de Productos de Panadería

- Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería.
- Operaciones de elaboración de productos de panadería.
- Aplicaciones técnicas del frío en panadería.

7. Elaboración de Productos de Bollería

- Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería.
- Operaciones de elaboración de productos de bollería.
- Aplicaciones técnicas del frío en bollería.

8. Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
- Incidencia ambiental de la actividad en hostelería.
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

9. Elaboración de Masas y Pastas en Pastelería / Repostería

- Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería.
- Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería.
- Elaboración de masas y pastas y aplicación de las técnicas de frío.
- Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales.

10. Elaboraciones Complementarias en Pastelería / Repostería

- Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería.
- Elaboración de cremas, rellenos y cubiertas y aplicación de las técnicas de frío.
- Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales.

11. Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos

- Las empresas de restauración.
- Las ofertas de repostería.
- Aprovisionamiento interno. Control de consumos y costes.
- Nutrición y dietética aplicada a repostería.
- Control de calidad en restauración.

12. Elaboración y Presentación de Productos a Base de Masas y Pastas

- Equipos e instalaciones de pastelería y repostería.
- Elaboración de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
- Decoración de productos de pastelería y repostería.

13. Elaboraciones y Presentaciones de Postres de Cocina

- Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.
- Elaboración de postres a base de fruta, lácteos o huevos.
- Elaboración de postres fritos o de sartén.
- Elaboración de semifríos.
- Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina.

14. Elaboraciones y Presentaciones de Helados

- Maquinaria, equipos, utensilios y materias primas.
- Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.
- Técnicas básicas para la elaboración de helados.

- Decoración y exposición de helados.
- Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.