

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

- 2.1. Proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.

3\ Decoración de Productos en Panadería y Bollería

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

4\ Envasado y Presentación de Productos

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

5\ Almacenaje y Operaciones Auxiliares de Panadería y Bollería

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

6\ Elaboración de Productos de Panadería

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

7\ Elaboración de Productos de Bollería

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

8\ Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería

- 8.1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- 8.2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.

- 8.3. Incidencia ambiental de la actividad en hostelería.
- 8.4. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
- 8.5. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

9\ Elaboración de Masas y Pastas en Pastelería / Repostería

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

10\ Elaboraciones Complementarias en Pastelería / Repostería

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

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

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

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

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

13\ Elaboraciones y Presentaciones de Postres de Cocina

- 13.1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.
- 13.2. Elaboración de postres a base de fruta, lácteos o huevos.
- 13.3. Elaboración de postres fritos o de sartén.
- 13.4. Elaboración de semifríos.
- 13.5. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

- 13.6. Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina.

14\ Elaboraciones y Presentaciones de Helados

- 14.1. Maquinaria, equipos, utensilios y materias primas.
- 14.2. Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados.
- 14.3. Técnicas básicas para la elaboración de helados.
- 14.4. Decoración y exposición de helados.
- 14.5. Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería.