

HOTR0109: MF1333_1: UF0818: CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Esta acción formativa permite al profesional del área de gastronomía y restauración ampliar sus conocimientos en la elaboración de productos pasteleros con el estudio de técnicas de almacenamiento, conservación y envasado



HOSTELERÍA Y TURISMO



Gastronomía y restauración

El objetivo de la familia profesional "Hostelería y turismo" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el ámbito de la gastronomía, restauración y gestión turística.

La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido.

Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional se centra en acciones formativas relacionadas con las diversas actividades turísticas y gastronómicas. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común
Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería
Envasado de géneros de pastelería
Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería
Participación en la mejora de la calidad

Dirigido A:

Profesionales que desarrollen o deseen desarrollar su actividad laboral como ayudantes de pastelería o empleados en establecimientos pasteleros

Objetivo general

Adquirir las competencias y técnicas necesarias para la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de pre-elaboraciones y elaboraciones de pastelería