



x x
x x
x x

x x
x x
x x

Operaciones Básicas de Pastelería

.....
Ajustado a HOTR0109



Duración:
330 horas



Facilidades
de pago



Prácticas
en empresas



Certifica
tus estudios

¡Conoce la
 mejor manera de
 endulzar el paladar!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

Ten la oportunidad de ayudar a elaborar los mejores postres, desarrolla tu creatividad para combinar todos aquellos elementos que te activan el paladar y ofrece a los clientes la posibilidad de disfrutar con tus ideas, sin olvidar la creación de las recetas más tradicionales, las elaboraciones totalmente artesanales y el auténtico sabor de lo nuestro. Consigue desarrollar tu carrera profesional en esta rama de la gastronomía.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0109 y cuenta con una carga lectiva de 330 horas.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



Titulación Oficial del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes

Una vez finalizado el curso, podrás obtener, si cumples los requisitos, un Título oficial de Formación Profesional de Grado C (Certificado de Profesionalidad) con validez en todo el territorio nacional.

Desde Femxa Escuelas Profesionales te asesoraremos en todo el proceso de Acreditación de Competencias de tu Comunidad Autónoma para la solicitud de tu Título Oficial.

Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo MF0711_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que acompaña a este curso, también obtendrás directamente el siguiente Título oficial de Formación Profesional de Grado B, con validez en todo el territorio nacional:

» **Título oficial de la Unidad de Competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería,** que convalida parte de los Certificados de Profesionalidad:

- HOTR0110 - Dirección y Producción en Cocina
- HOTR0209 - Sumillería
- HOTR0210 - Dirección y Producción en Pastelería
- HOTR0408 - Cocina
- HOTR0409 - Gestión de Procesos de Servicio en Restauración
- HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería
- HOTR0608 - Servicios de Restaurante
- HOTU0109 - Alojamiento Rural
- HOTU0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y del Título de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía

¿Qué vas a aprender?

Temario

»» **Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Aprovisionamiento interno en pastelería.
- Conservación en pastelería.

»» **Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.**

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Preelaboración de productos básicos de pastelería.
- Elaboraciones básicas de productos de pastelería.
- Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Manipulador de Alimentos en Panadería y Pastelería. Con el curso de Manipulador de Alimentos en Panadería y Pastelería conocerás la normativa higiénico-sanitaria para la manipulación de alimentos y, en especial, del sector panadería y pastelería.

Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración. Desde hace algunos años, la detección de intolerancias y alergias ha ido creciendo, por lo que conocerlas en un servicio de carácter público se hace imprescindible. Conoce las diferentes técnicas de conservación y elaboración de los grupos de alimentos para la prevención de alergias y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.



x x x x x x

Salidas profesionales

x x x x x x

» Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Una vez que hayas completado todas las Unidades y acabado tus estudios, podrás desarrollar tu actividad profesional en empresas del sector de hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería, así como en tiendas especializadas en las que se comercialicen estos postres.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.



x x x x x

**Formamos
tu futuro**

x x x



Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil

X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X

femxa

escuelas profesionales

