

Operaciones básicas de pastelería

Familia profesional: **Hostelería y Turismo**

Área profesional: **Restauración**

NIVEL

1



1 → ¿Qué aprenderás con este certificado?

A preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

NIVEL

Click aquí para conocer los requisitos

1

2 → ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

UC1333_1

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.



UC1334_1

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas



3 → ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?



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

4

¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

410 HORAS

Módulo certificado	Total Horas
MF1333_1: Aprovechamiento interno y conservación en pastelería.	120
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	Horas 30
UF0817: Aprovechamiento interno en pastelería.	Horas 30
UF0818: Conservación en pastelería.	Horas 60
MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.	240
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	Horas 30
UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería.	Horas 90
UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	Horas 90
UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	Horas 30
MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80
	Horas 80

Más Información en: www.murciaemplea.es