Pastelería y confitería

Familia profesional: **Industria Alimentaria**

Área profesional: **Panadería, pastelería confitería y molinería**

NIVEL 2

Ayuntamiento de Murcia
Murcia EMPLEA
Ayuntamiento de Murcia

1 ¿Qué aprenderás con este certificado?

A realizar, organizar y conducir las operaciones necesarias para fabricar productos de pastelería y confitería, controlando el aprovisionamiento y el almacenamiento de las materias primas y de los productos terminados, elaborando masa, pastas y productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería, chocolatería, galletería y otras, todo ello con el acabado, la decoración, el envasado y la presentación adecuados y con la calidad e higiene requeridas.

NIVEL 2

Click aquí para conocer los requisitos

2 ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

UC0305_2	Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

3 ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?

- Panadero
- Repostero (Pastelería)
- Elaborador/a-decorador/a de pasteles
- Confitero/a
- Churreros
- Trabajadores de la elaboración de caramelos y dulces
- Trabajador/a de la elaboración de galletas
- Trabajadores de la elaboración de productos de cacao y chocolate
- Turroneros, turroneros artesanales
- Trabajadores de la elaboración de turrones y mazapanes

- Operadores de maquinas para elaborar caramelos y dulces
- Operadores de maquinas para elaborar cacao
- Operadores de maquinas para elaborar turrones y mazapanes
- Operadores de cuadro de control para producción de artículos de panadería y repostería industrial

- Operadores de maquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial

4 ¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

580 HORAS

Módulo certificado	Total Horas
MF0305_2: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería.	60
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería y repostería.	120
UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería y repostería.	Horas 80
UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería y repostería.	Horas 40
MF0307_2: Productos de confitería y otras especialidades.	120
UF1054: Elaboración de chocolate y derivados, turrones, mazapanes y golosinas.	Horas 60
UF1055: Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas.	Horas 60
MF0308_2: Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería.	90
MF0309_2: Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería.	50
MF0310_2: Seguridad e higiene en pastelería y confitería.	60
MP0218: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80

Más Información en: www.murciaemplea.es