

Servicios Básicos de Repostería



* **Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas**

Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Gobierno de Canarias
Servicio Canario de Empleo



Contenido

Duración: 300 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Adquisición de competencias básicas Realizar la elaboración y presentación de productos de repostería desarrollando estas capacidades en el uso eficaz de las herramientas de trabajo respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Contenidos:

- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- UF0818: Conservación en pastelería (60 horas).
- UF1098: Elaboración y presentación de helados (60 horas).
- UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas).



Requisitos

Requisitos:

Para la realización de esta formación el alumnado deberá cumplir con los requisitos de acceso en función del nivel exigido.

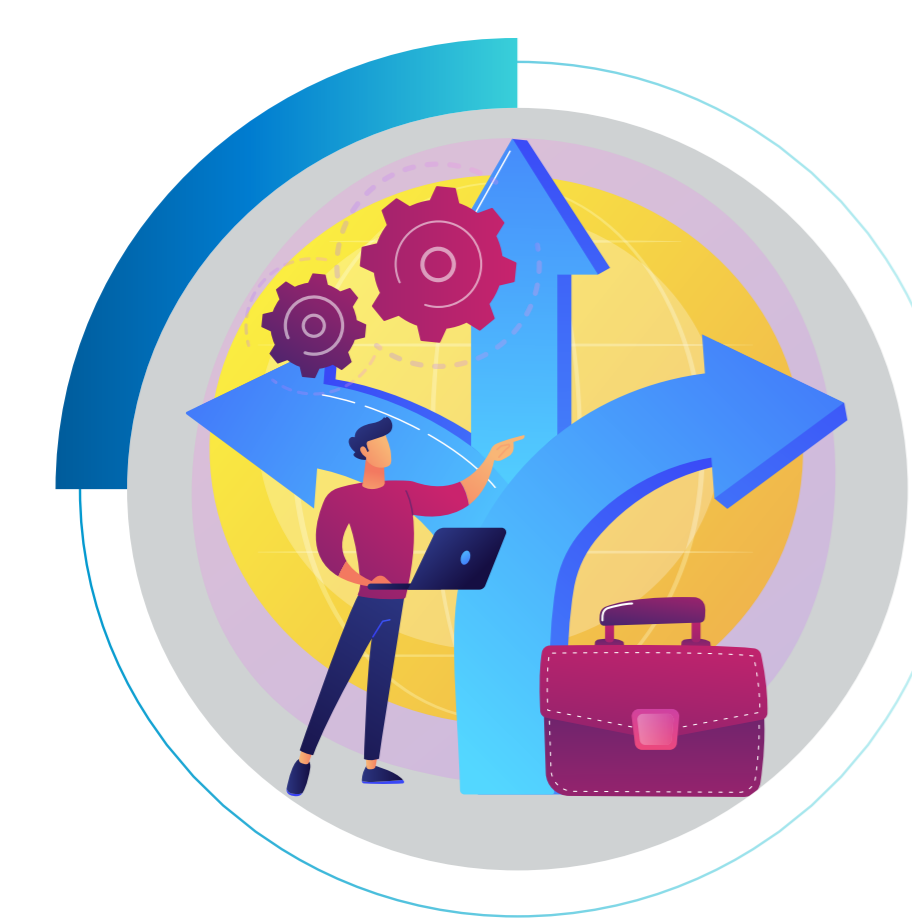
Esta Acción Formativa tiene un **nivel 1 de cualificación**.

>> [Ver Requisitos de cada nivel](#) <<

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Asistir al curso con aprovechamiento.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

A través de la acción de un equipo de orientadores/as, puesto a disposición del proyecto, se acompañará a los participantes, para que de forma paralela a la formación puedan acreditar las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral. Con las acciones de asesoramiento/acompañamiento el alumnado obtendrá los siguientes beneficios:

- Mejora de sus competencias en el desarrollo las acciones más demandadas por las empresas.
- Mejora de sus competencias para desarrollar funciones de mayor nivel.
- Mejora de las competencias para desarrollar su perfil profesional y CV de cara a un cambio de empleo, diferente al desarrollado hasta el momento.
- Mantenimiento y la mejora de empleo.
- Acceso a la formación a lo largo de la vida de desempleados/as que por diversos motivos hace tiempo que no complementan su formación, de forma que puedan complementar sus estudios profesionales e incluso, realizar estudios técnicos superiores.
- Reconocimiento de la experiencia laboral y la formación adquirida por vías no formales.
- Análisis personal, guiado por el técnico asesor, de las competencias profesionales que cada uno posee con relación a la cualificación y puesto de trabajo desarrollado a lo largo de su vida laboral.
- Obtención de una titulación oficial relacionada con la profesión.
- Motivación de los/as beneficiarios para el aprendizaje a lo largo de la vida a través de un plan individualizado de formación y asesoramiento para la mejora de la cualificación.
- Mejora del perfil profesional y de la presencia de los datos aportados en el Currículum Vitae de cada participante.