INESEM

BUSINESS SCHOOL

Dependiente de Panadería (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Dependiente de Panadería (Online)

duración total: 180 horas ***horas teleformación:*** 90 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La expansión de la economía mundial ha dado paso a numerosos cambios en la situación de negocios comerciales, tales como panaderías, fruterías, pescaderías, carnicerías,…. La población ha ido adaptándose a la disposición de la gran mayoría de los productos pesqueros a lo largo de todo el año, ya sean de origen nacional o internacional. Así, con este curso se aportarán los conocimientos suficientes para poder diferenciar una amplia gama de productos de panadería, pastelería y repostería, así como conocer las medidas más adecuadas para su manejo con la mayor higiene y seguridad posible. Las técnicas de venta serán también abordadas en el curso para así aportar una formación al dependiente de comercio en todos sus ámbitos.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer y diferenciar los productos de panadería.
- Aplicar medidas adecuadas de higiene y seguridad en panaderías.
- Organizar correctamente las técnicas de venta que se pueden aplicar en panaderías.

para qué te prepara

Con la realización del presente curso aprenderás a diferenciar entre numerosos productos de panadería, las características de dichos productos y su influencia en la vida de las personas. Estarás preparado para manipular productos de panadería de forma higiénica y con seguridad. El alumnado recibirá los conocimientos necesarios para dominar las técnicas y actitudes que permiten acoger, atender y vender directamente al cliente productos que no necesitan manipulación específica.

salidas laborales

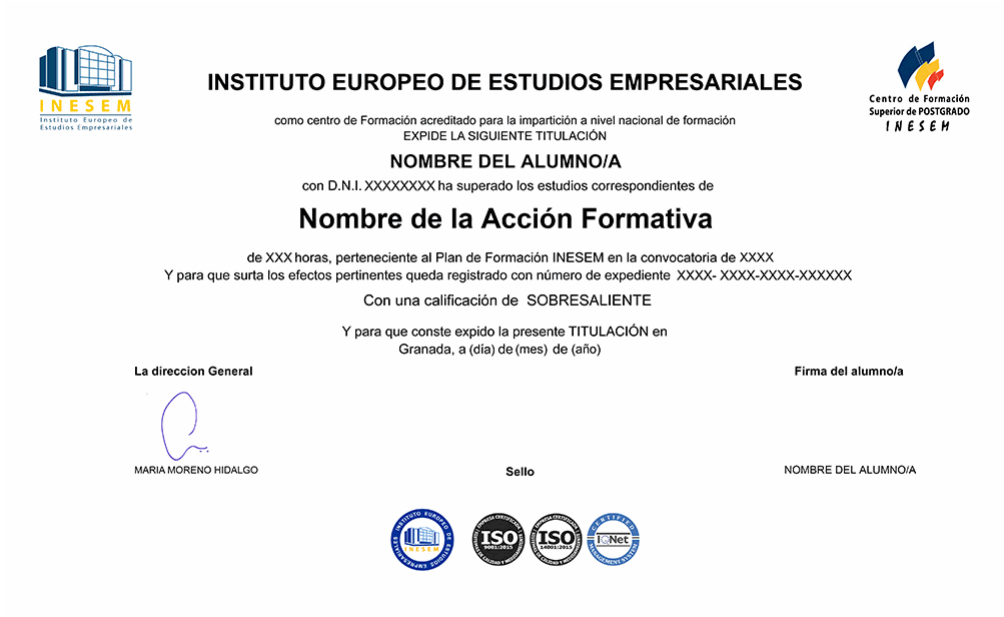
Comercial, Dependiente de Panadería, Economía, Productor de pan.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Dependiente de Panadería'

profesorado y servicio de tutorías

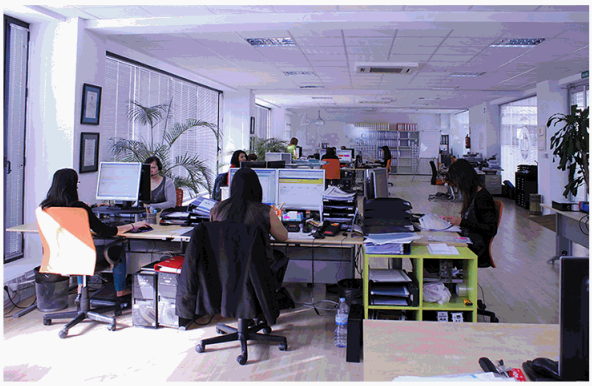
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

MÓDULO 1. PRODUCTOS DE PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA

1.Inmersión en el mundo del pan y las masas.
2.Importancia del pan.
3.Propiedades del pan.
4.Clasificación de los productos de panadería.
5.Determinaciones organolépticas y físico-químicas de los productos de panadería.
6.Clasificación de los tipos de masas de panadería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA Y BOLLERÍA

1.Inmersión en el mundo de la repostería.
2.Clasificación de productos de pastelería-repostería y bollería.
3.Repostería dulce y salada.
4.Bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS DE USO COMÚN EN PANADERÍA

1.Materias primas empleadas en panadería.
2.Harina: distintas clases y usos.
3.Agua y sal.
4.Levadura o impulsores.
5.Colorantes y aglutinantes.
6.Mantequilla y otras grasas.
7.Huevos y ovoproductos.
8.Azúcar y otros edulcorantes.
9.Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
10.Lácteos.
11.Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, frutas confitadas y frutos secos).
12.Gelatinas y especias.
13.Distintas clases de “mix”.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA EN LA NUTRICIÓN

1.Introducción.
2.Clasificación de los alimentos.
3.Vitaminas en productos de panadería.
4.Minerales.
5.Agua.

MÓDULO 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN PANADERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

1.Los métodos de conservación de los alimentos.
2.El envasado y la presentación de los alimentos.
3.El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.
4.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
6.Higiene del manipulador.
7.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
8.Limpieza y desinfección.
9.Control de plagas.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

1.Introducción.
2.Recepción y almacenamiento de materias primas.
3.La Mezcla de Ingredientes, su amasado y modelado.
4.Fermentación y Cocción.
5.Enfriamiento.
6.Rebanado, relleno y decoración después del horneado.
7.Envasado y Distribución.
8.Exposición y venta.
9.Programa de Limpieza, Desinfección y Control de Vectores en Locales de Panadería.
10.Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de las panaderías.
11.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1.Introducción.
2.Factores y situaciones de riesgo.
3.Daños derivados del trabajo.
4.Consideraciones específicas de seguridad.
5.Medidas de prevención y protección.

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE VENTA APLICADAS A PANADERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE COMPRA. CONSUMIDOR EN PANADERÍAS

1.Proceso de decisión del comprador.
2.Roles en el proceso de compra.
3.Complejidad en el proceso de compra.
4.Tipos de compra.
5.Psicología del consumidor.
6.Variables que influyen en el proceso de compra.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE VENTA. VENDEDOR EN PANADERÍAS

1.Introducción.
2.Tipos de ventas.
3.Técnicas de ventas.
4.El vendedor.
5.Tipos de vendedores.
6.Características del buen vendedor.
7.Cómo tener éxito en las ventas.
8.Actividades del vendedor.
9.Nociones de psicología aplicada a la venta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTOS MERCANTILES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1.La ficha del cliente.
2.La ficha o catálogo del producto o servicio.
3.El documento de pedido.
4.El albarán o documento acreditativo de la entrega.
5.La factura.
6.Cheque.
7.Pagaré.
8.Letra de cambio.
9.El recibo.
10.Otros documentos: licencia de uso, certificado de garantía, instrucciones de uso, servicio de atención postventa,
11.El libro de reclamaciones y su tratamiento administrativo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN COMERCIAL EN PANADERÍAS

1.El proceso de comunicación.
2.Elementos de la comunicación.
3.Dificultades de la comunicación.
4.Estructura del mensaje.
5.Niveles de la comunicación comercial.
6.Estrategias para mejorar la comunicación.
7.La comunicación comercial y publicitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HABILIDADES SOCIALES EN EL PROCESO DE COMPRA-VENTA EN PANADERÍAS

1.¿Qué son las habilidades sociales?
2.Escucha activa.
3.¿Qué es la comunicación no verbal?
4.Componentes de la comunicación no verbal.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SERVICIO/ASISTENCIA AL CLIENTE EN PANADERÍAS

1.Servicio al cliente.
2.Asistencia al cliente.
3.Información y formación del cliente.
4.Satisfacción del cliente.
5.Formas de hacer el seguimiento.
6.Derechos del cliente-consumidor.