



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Aprovisionamiento Interno en Pastelería

+ Información Gratis

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

Aprovisionamiento Interno en Pastelería

duración total: 30 horas

horas teleformación: 20 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el aprovisionamiento interno en pastelería.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0817 Aprovisionamiento Interno en Pastelería certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

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 'UF0817 Aprovisionamiento Interno en Pastelería'



profesorado y servicio de tutorías

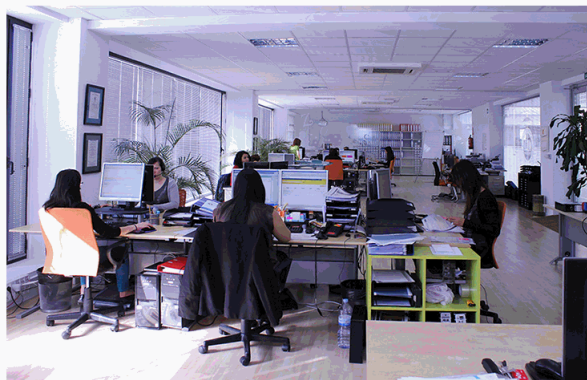
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "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 disponer de toda su documentación



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 ineseem 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

programa formativo**UNIDAD FORMATIVA 1. APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.**

1. Definición de Pastelería.
2. Tipos de establecimientos:
 - 1.* Pastelería tradicional.
 - 2.* Pastelería industrial.
 - 3.* Distribuidor de pastelería.
 - 4.* Establecimientos que venden productos de pastelería.
 - 5.* Otros establecimientos especializados.
3. Productos que se venden en una pastelería:
 - 1.* Productos de confitería.
 - 2.* Productos de bollería y masas fritas.
 - 3.* Productos de pastelería y repostería.
 - 4.* Helados.
 - 5.* Tartas.
 - 6.* Confituras.
 - 7.* Mermeladas.
 - 8.* Jaleas.
 - 9.* Gelatinas.
 - 10.* Pastas.
 - 11.* Frutas en almíbar.
 - 12.* Frutas confitadas.
 - 13.* Salsas.
 - 14.* Cremas de frutas.
 - 15.* Productos.
 - 16.* Panes especiales.
 - 17.* Pastas saladas de diferentes tipos.
 - 18.* Embutidos.
 - 19.* Chacinas y quesos.
 - 20.* Vinos y licores.
4. El obrador de pastelería:
 - 1.* Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería.
 - 2.* Instalaciones del obrador de pastelería.
 - 3.* Organigrama laboral de pastelería.
 - 4.* Planificación y ordenes de trabajo de un obrador.
 - 5.* Maquinaria y equipos básicos que lo componen:
 - 6.* Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
 - 7.* Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.
 - 8.* Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA.

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción:
 - 1.* Harinas.
 - 2.* Grasas.
 - 3.* Lácteos y derivados.
 - 4.* Ovoproductos.
 - 5.* Frutas.
 - 6.* Chocolates y coberturas.
 - 7.* Frutos secos.
 - 8.* Azúcares y varios.

2.Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.

3.Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS DE PASTELERÍA.

1.Procedimientos de solicitud y gestión de géneros: métodos sencillos, documentación (albaranes) y aplicaciones.

2.Control de calidad (estado de frescor y características organolépticas).

3.Transportes utilizados (isotermos, frigoríficos, congeladores).

4.Acondicionamiento del producto (cajas compartimentadas, bolsas y embalajes).

5.Control del buen estado de los embalajes en su recepción (roturas o desperfectos).

6.Grado de temperatura en el transporte del producto (frío positivo o negativo).

7.Control de peso y pedido (según solicitud y reflejo de albarán).

8.Necesidades básicas de regeneración y conservación, según la naturaleza del producto o materia prima.