

PRIMER SEMESTRE

- * Elaboración de productos de panadería
 - Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería
 - Operaciones de elaboración de productos de panadería
 - Aplicaciones técnicas del frío en panadería
- * Elaboración de productos de bollería
 - Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería
 - Operaciones de elaboración de productos de bollería
 - Aplicaciones técnicas del frío en bollería
- * Gestión de la atención al cliente/consumidor
 - Procesos de atención al cliente/consumidor
 - Calidad en la prestación del servicio de atención al cliente
 - Aspectos legales en relación con la atención al cliente

SEGUNDO SEMESTRE

- * Elaboraciones complementarias en panadería y bollería
 - Proceso de elaboración de cremas con huevo
 - Proceso de elaboración de cremas batidas
 - Proceso de elaboración de cremas ligeras
 - Proceso de elaboración de rellenos salados
 - Proceso de elaboración de cubiertas
- * Operaciones de caja en la venta
 - Caja terminal de punto de venta
 - Procedimientos del cobro y pago de las operaciones de venta
- * Envasado y presentación de productos de panadería y bollería
 - Envasado
 - Etiquetado
 - Embalaje
 - Exposición de productos en el punto de venta.
- * Manejo de instalaciones para la elaboración de productos alimentarios
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en instalaciones comunes de la industria alimentaria
 - Descripción elemental y actuaciones básicas en los principales tipos de instalaciones de procesamiento y elaboración de alimentos
 - Prevención de riesgos y seguridad laboral y alimentaria
 - Protección medioambiental en la industria alimentaria

TERCER SEMESTRE

- * Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería
 - Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje
 - Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas
 - Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos
 - Aplicación de sistemas de autocontrol
 - Incidencia ambiental de la industria alimentaria
 - Prevención y protección de riesgos laborales

- * Envasado y empaquetado de productos alimentarios
 - Conceptos básicos del envasado en la industria alimentaria
 - Materiales y productos para el envasado en la industria alimentaria
 - Materiales de embalaje y envasado
 - Descripción de las operaciones de envasado, acondicionado y embalaje
 - Funcionamiento básico de la maquinaria de envasado, acondicionado y embalaje

CUARTO SEMESTRE

- * Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería y bollería
 - Principales materias primas utilizadas en panadería-bollería
 - Aprovisionamiento de almacén
 - Recepción de mercancías
 - Almacenamiento. Control de almacén
 - Expedición de mercancías
 - Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería y bollería
 - Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
 - Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor
 - Técnicas de comunicación a clientes/consumidores

- * Técnicas de información y atención al cliente/consumidor
 - Gestión y tratamiento de la información del cliente/consumidor
 - Técnicas de comunicación a clientes/consumidores

QUINTO SEMESTRE

- * Atención básica al cliente
 - Técnicas de comunicación con clientes
 - Técnicas de atención básica a clientes
 - La calidad de servicio en la atención al cliente

- * Decoración de los productos de panadería y bollería
 - Operaciones previas
 - Técnicas habituales en el acabado y decoración
 - Equipos, utillajes y otros elementos
 - Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

- * Manipulador de alimentos
 - La manipulación de alimentos
 - Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (appcc)
 - Peligros en los alimentos
 - Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
- * Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
 - Análisis del perfil profesional
 - La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
 - Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

Tecla
formación