

PRIMER SEMESTRE

- * Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos
 - Las empresas de restauración
 - Las ofertas de repostería
 - Aprovisionamiento interno
 - Control de consumos y costes
 - Nutrición y dietética aplicada a repostería
 - Control de calidad en restauración
- * Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería
 - Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería
 - Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería
 - Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería
 - Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales
 - Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería
- * Aprovisionamiento interno en pastelería
 - El sector de la pastelería
 - Las materias primas en pastelería
 - Aprovisionamiento de materias primas de pastelería
- * Elaboración y presentación de postres de cocina
 - Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración
 - Elaboración de postres a base de frutas
 - Elaboración de postres a base de lácteos y huevos
 - Elaboración de postres fritos o de sartén
 - Elaboración de semifríos
 - Las tartas
 - Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería
 - Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina

SEGUNDO SEMESTRE

- * Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas
 - Equipos e instalaciones de pastelería y repostería
 - Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones
 - Masas hojaldradas
 - Masas batidas o esponjadas
 - Masas escaldadas
 - Masas azucaradas
 - Masas fritas
 - Decoración de productos de pastelería y repostería
- * Conservación en pastelería
 - Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común
 - Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería
 - Envasado de géneros de pastelería
 - Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería
 - Participación en la mejora de la calidad

- * Preelaboración de productos básicos de pastelería
 - Maquinaria y equipos básicos de pastelería
 - Materias primas de uso común en pastelería
 - Preelaboración de materias primas
 - Utilizaciones básicas de pastelería
- * Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería
 - Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
 - Elaboración de cremas o rellenos dulces
 - Elaboración de rellenos salados
 - Elaboración de cubiertas en pastelería
 - Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales
 - Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias pastelería-repostería

TERCER 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
- * Elaboración y presentación de helados
 - Maquinaria, equipos y utensilios para la elaboración de helados
 - Materias primas más utilizadas para la elaboración de helados
 - Desarrollo de procesos de aprovisionamiento interno y regeneración de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la elaboración de helados
 - Técnicas básicas para la elaboración de helados
 - Helados
 - Decoración y exposición de helados
 - Participación en la mejora de la calidad en productos de heladería

CUARTO SEMESTRE

- * Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería
 - Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
 - Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
 - Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
 - Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
 - Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
- * Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería
 - Acabado y presentación de pastelería y repostería
 - Decoración de productos de repostería
 - Decoraciones con caramelo y frutas

QUINTO SEMESTRE

- * Operaciones de caja en la venta
 - Caja terminal de punto de venta
 - Procedimientos del cobro y pago de las operaciones de venta
- * Elaboraciones básicas de productos de pastelería
 - Masas y pastas de múltiples aplicaciones
 - Rellenos y cremas
 - Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
 - Pastas, mignardises y petit fours
 - Salsas y coulis

SEXTO SEMESTRE

- * Manipulador de alimentos
 - La manipulación de alimentos
 - Sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de Peligros y puntos de control críticos (apcc)
 - 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