

Dependiente de Panadería/Pastelería

Ref: 52201231

El curso de **Dependiente de Panadería, Pastelería y Confitería** tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Adaptado a los itinerarios formativos de las ocupaciones homologadas por el Servicio de Empleo Estatal (SEPE).

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>CManual: Técnicas de venta UD 1. Procesos de venta. UD 2. Aplicación de técnicas de venta. UD 3. Seguimiento y fidelización de clientes. UD 4. Resolución de conflictos y reclamaciones propias de la venta.</p> <p>Manual: Animación y presentación del producto en el punto de venta UD 1. Organización del punto de venta. UD 2. Animación básica en el punto de venta. UD 3. Presentación y empaquetado de productos para la venta. UD 4. Elaboración de informes comerciales.</p>	<p>Manual: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería UD1: Materias primas utilizadas en pastelería-confitería. UD2: Gestión de almacén en pastelería-confitería UD3: Recepción de mercancías en pastelería-confitería. UD4: Almacenamiento y control de almacén en pastelería-confitería UD5: Expedición de mercancías en pastelería-confitería UD6: Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería</p> <p>Manual: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería UD1: Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería UD2: Operaciones y técnicas básicas en pastelería y repostería UD3: Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería UD4: Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros UD5: Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería</p>	<p>Manual: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería UD1: Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería UD2: Elaboración de cremas o rellenos dulces UD3: Elaboración de rellenos salados UD4: Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería</p>	<p>Manual: Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas UD1: Procesado del cacao UD2: Elaboración de chocolate UD3: Elaboración de mazapanes y turrone UD4: Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas</p>