

Pastelero (Pastelería y confitería)

Ref: 77031048

Ocupación de **Pastelero**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Pastelería y confitería, código: INAF0109 de la Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería</p> <p><i>UD1: Materias primas utilizadas en pastelería-confitería.</i></p> <p><i>UD2: Gestión de almacén en pastelería-confitería</i></p> <p><i>UD3: Recepción de mercancías en pastelería-confitería.</i></p> <p><i>UD4: Almacenamiento y control de almacén en pastelería-confitería</i></p> <p><i>UD5: Expedición de mercancías en pastelería-confitería</i></p> <p><i>UD6: Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería</i></p>	<p>Manual: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería</p> <p><i>UD1: Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería</i></p> <p><i>UD2: Operaciones y técnicas básicas en pastelería y repostería</i></p> <p><i>UD3: Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería</i></p> <p><i>UD4: Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros</i></p> <p><i>UD5: Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería</i></p>	<p>Manual: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería</p> <p><i>UD1: Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería</i></p> <p><i>UD2: Elaboración de cremas o rellenos dulces</i></p> <p><i>UD3: Elaboración de rellenos salados</i></p> <p><i>UD4: Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería</i></p>	<p>Manual: Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas</p> <p><i>UD1: Procesado del cacao</i></p> <p><i>UD2: Elaboración de chocolate</i></p> <p><i>UD3: Elaboración de mazapanes y turrónes</i></p> <p><i>UD4: Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas</i></p>