



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN

870 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

CUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente certificado de acción formativa es un documento de EUROINNOVA que acredita la superación de los estudios correspondientes de una acción formativa de sus planes de formación, expedido a título gratuito de conformidad con el artículo 4.º del Real Decreto 1383/2012, de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de procedimientos de expedición de títulos de Formación Profesional de Grado y de Formación Profesional de Grado Superior. El presente certificado no tiene validez para acreditar la superación de los estudios correspondientes de una acción formativa de sus planes de formación, expedido a título gratuito de conformidad con el artículo 4.º del Real Decreto 1383/2012, de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de procedimientos de expedición de títulos de Formación Profesional de Grado y de Formación Profesional de Grado Superior. El presente certificado no tiene validez para acreditar la superación de los estudios correspondientes de una acción formativa de sus planes de formación, expedido a título gratuito de conformidad con el artículo 4.º del Real Decreto 1383/2012, de 14 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de procedimientos de expedición de títulos de Formación Profesional de Grado y de Formación Profesional de Grado Superior.



DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la familia profesional Hostelería y Turismo es necesario conocer los aspectos fundamentales en Dirección y Producción en Pastelería. Así, con el presente curso del área profesional Restauración se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Dirección y Producción en Pastelería.

OBJETIVOS

- Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.
- Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.
- Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates.
- Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería.
- Diseñar y comercializar productos de pastelería.
- Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería.
- Realizar la gestión económico
- financiera de un establecimiento de pastelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo y más concretamente en el área profesional Restauración, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Dirección y Producción en Pastelería.

PARA QUÉ TE PREPARA



La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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 tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de la hostelería pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de pastelería simultáneamente. Desarrolla su actividad profesional habitualmente en establecimientos de carácter privado, aunque también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea este una pastelería, un restaurante, un hotel u otro tipo de alojamiento.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería
- Manual teórico: MF1781_3 Administración de Establecimientos de Producción y Venta de Productos de Pastelería
- Manual teórico: MF1779_3 Aprovisionamiento en Pastelería
- Manual teórico: UF1744 Comercialización de Ofertas de Pastelería
- Manual teórico: MF1778_3 Supervisión y Ejecución de Operaciones de Acabado y Presentación de Productos de Pastelería
- Manual teórico: UF1742 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates
- Manual teórico: UF1740 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Cremas y Rellenos
- Manual teórico: UF1739 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas
- Manual teórico: UF1741 Supervisión y Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos de Confitería
- Manual teórico: UF1743 Diseño de Ofertas de Pastelería
- Manual teórico: MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos
- Manual teórico: MF1782_3 Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería
- Paquete SCORM: MF0711_2 Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería
- Paquete SCORM: MF1781_3 Administración

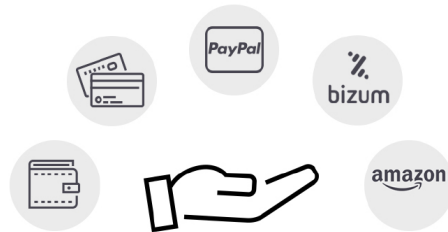


de Establecimientos de Producción y Venta
de Productos de Pastelería

- Paquete SCORM: MF1779_3
Aprovisionamiento en Pastelería
- Paquete SCORM: UF1744 Comercialización
de Ofertas de Pastelería
- Paquete SCORM: MF1778_3 Supervisión y
Ejecución de Operaciones de Acabado y
Presentación de Productos de Pastelería
- Paquete SCORM: UF1742 Supervisión y
Ejecución de Técnicas aplicadas a Chocolates
- Paquete SCORM: UF1740 Supervisión y
Ejecución de Técnicas aplicadas a Cremas y
Rellenos
- Paquete SCORM: UF1739 Supervisión y
Ejecución de Técnicas aplicadas a Masas
- Paquete SCORM: UF1741 Supervisión y
Ejecución de Técnicas aplicadas a Productos
de Confeitería
- Paquete SCORM: UF1743 Diseño de Ofertas
de Pastelería
- Paquete SCORM: MF1776_3 Supervisión y
ejecución de técnicas aplicadas a helados y
semifríos
- Paquete SCORM: MF1782_3 Procesos
económico-financieros en establecimientos
de producción y venta de productos de
pastelería

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos


LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones **8.582**
suscriptores **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

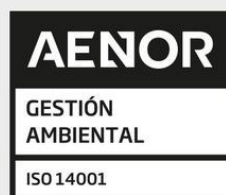


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS, CREMAS Y RELLENOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de masas.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de masas.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
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. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE MASAS.

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS LEUDADAS EN BOLLERÍA

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
3. Tipos de masa:
 1. - Masa de bollería de múltiples aplicaciones, utilizadas para:
 1. * Medias noches
 2. * Petit pain
 3. * Suizos

4. * Cristinas
 5. * Bambas
 6. * Trenzas
 7. * Pepitos
 8. * Berlinesas
 9. * Donuts
 10. * Otros.
2. - Masa de bollería hojaldrada, utilizadas para:
1. * Croissant
 2. * Caracolas
 3. * Coronas
 4. * Cuernos
 5. * Napolitanas
 6. * Xuxos
 7. * Cuñas
 8. * Danesa
 9. * Otras
4. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas y brioche entre otras.
 5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
 7. Formulaciones.
 8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
 11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS BATIDAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: batido, esponjado, preparación de la harina, mezcla, llenado y cocción.
 1. - Tipos:
 1. * Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
 2. * Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
 3. * Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
 4. * Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas batidas.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE MASAS FRITAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Amasado
 2. - Reposo
 3. - Formado
 4. - Fritura
 5. - Rebozado o glaseado.
3. Tipos:
 1. - Churros
 2. - Huesos de San Expedito
 3. - Pasta orly
 4. - Pestiños
 5. - Bartolillos
 6. - Flores
 7. - Fardalejos
 8. - Otros
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HOJALDRES

1. Características.
2. Tipos y formulación:
 1. * Hojaldre común
 2. * Hojaldre invertido
 3. * Hojaldre rápido
 4. * Hojaldre mitad/mitad
3. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Amasado
 2. - Volteado
 3. - Método de elaboración
 4. - Desarrollo del hojaldre.
4. Aplicaciones:
 1. - Palmeras
 2. - Lazos
 3. - Canutillos
 4. - Milhojas
 5. - Tartaletas
 6. - Roscas
 7. - Bandas de fruta
 8. - Otras

5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de hojaldres.
7. Formulaciones.
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Empastado
 2. - Esponjado
 3. - Corte
 4. - Escudillado
 5. - Cocción y terminación de piezas.
3. Tipos:
 1. - Pastas de manga lisas o rizadas.
 2. - Pastas de corte:
 1. * Sableux
 2. * Quebrada dulce
 3. * Quebrada salada
 4. * Brisa
 5. * Flora
 6. * Otras
 3. - Pastas con nombre propio:
 1. * Lenguas de gato
 2. * Tejas
 3. * Tulipas
 4. * Virutas
 5. * Florentinas
 6. * Mantecados
 7. * Polvorones
 8. * Otras
4. cve: BOE-A-2011-20368
5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
7. Formulaciones.
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE MASAS

TERMINADAS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Horneado de masas y pastas para su consumo o uso posterior en otras elaboraciones.
6. Clases de técnicas y procesos.
7. Riesgos en la ejecución.
8. Aplicaciones.
9. Sistemas de conservación:
 1. - Vacío
 2. - Refrigeración
 3. - Congelación
10. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
11. Envasado: Definición.
12. Identificación de los principales equipos de envasado
 1. - Atmósfera modificada
 2. - Envasado al vacío.
13. Etiquetado de productos:
 1. - Normativa
 2. - Ejecución según la misma.
14. Procesos.
 1. - Riesgos en la ejecución
 2. - Aplicaciones.
15. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
16. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
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. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CREMAS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Manipulación de materias primas
 2. - Mezclado
 3. - Cocción y enfriado.
3. Tipos:
 1. - Cremas pasteleras y derivadas.
 2. - Cremas de mantequilla.
 3. - Crema inglesa.
 4. - Crema Saint Honoré.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de cremas.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE RELLENOS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Manipulación de materias primas
 2. - Mezclado
 3. - Cocción y enfriado.
3. Tipos:
 1. - Dulces:
 1. * Yema pastelera.
 2. * Chantilly.
 3. * Trufas crudas y cocidas.
 4. * Crema de praliné.
 2. - Salados:
 1. * Bechamel,
 2. * Tomate y
 3. * Batido para quiche.

4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE LOS PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CREMAS Y RELLENOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración.
3. Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
4. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
5. Clases de técnicas y procesos.
6. Riesgos en la ejecución.
7. Aplicaciones.
8. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
9. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
10. Envasado: Definición.
11. Identificación de los principales equipos de envasado:
 1. - Atmósfera modificada
 2. - Envasado al vacío.
12. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
13. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
14. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
15. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

MÓDULO 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de helados y semifríos.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de helados y semifríos.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

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. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y SEMIFRÍOS

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE HELADOS

1. Definición. Clasificación y características:
 1. - Helados de crema: crema, frutas, praline o turrón, chocolate, con vino o licores, y otros.
 2. - Sorbetes: cítricos y frutas no cítricas.
 3. - Biscuit glacé y perfectos.
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
3. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Higienización, pasteurización
 2. - Homogeneización
 3. - Maduración
 4. - Helado.
4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de helados.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE SEMIFRÍOS

1. Definición. Clasificación y características:
 1. - Semifríos de frutas: Bavarois.
 2. - Semifríos de praline y chocolate: Mouses.
 3. - Semifríos de crema: Charlota.
2. Puntos críticos en su elaboración:
 1. - Manipulación de ingredientes
 2. - Cocción de cremas de base
 3. - Enfriado
 4. - Mezclado con el agente espumoso: nata o claras
 5. - Preparación y llenado del molde.
3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de semifríos.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE HELADOS Y SEMIFRÍOS TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 2. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.
6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. Envasado: Definición.
9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

MÓDULO 3. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES

UNIDAD FORMATIVA 1. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de productos de confitería.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de productos de confitería.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y

- mantenimiento de uso característicos.
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. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CONFITERÍA

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación.
4. Vale de pedidos.
5. Parte de consumos diarios.
6. Inventario o control de existencias en stock.
7. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE CAMELOS Y TOFFES.

1. Definición y características del azúcar y edulcorantes.
2. Clasificación de los azúcares:
 1. - La sacarosa (azúcar común).
 2. - El azúcar invertido.
 3. - El jarabe de azúcar invertido.
 4. - El azúcar invertido líquido.
 5. - La glucosa.
 6. - La dextrosa.
 7. - El sorbitol.
 8. - La fructosa.
 9. - La miel.
 10. - El isomalt.
 11. - El azúcar mascabado.
3. El azúcar: puntos y aplicaciones.
 1. - Punto de espejuelo.
 2. - Punto de hebra floja.
 3. - Punto de hebra regular.
 4. - Punto de hebra fuerte.
 5. - Punto de bola floja o globo.
 6. - Punto de bola fuerte.
 7. - Punto de caramelo blando.
 8. - Punto de caramelo fuerte.
 9. - Punto de caramelo rubio.
4. Puntos críticos en su elaboración.
5. Formulaciones.
6. Elaboraciones y aplicaciones diversas tales como:
 1. - Piruletas.
 2. - Caramelos.
 3. - Toffes.
7. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

8. Condiciones de conservación y tratamientos de regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

1. Mermeladas, confituras y jaleas.

1. - Clasificación y características.
2. - Puntos críticos en su elaboración: manipulación de materias primas, mezclado, cocción y enfriado.
3. - Tipos:
 1. * Frutas: Melocotón, albaricoque, naranja, fresa, ciruela y otras.
 2. * Hortalizas: Tomate, cebolla y otras.
4. - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. - Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mermeladas, confituras y jaleas.
6. - Formulaciones.
7. - Grado brix de los productos.
8. - Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9. - Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10. - Aplicaciones y destinos finales de las mermeladas, confituras y rellenos.
11. - Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

2. Turrone.

1. - Clasificación y características.
2. - Puntos críticos en su elaboración:
 1. * Manipulación de materias primas
 2. * Mezclado
 3. * Cocción
 4. * Enmoldado del turrón
 5. * Desmoldado
3. - Tipos:
 1. * Turrón duro
 2. * Turrón blando.
 3. * Turrone diversos: Turrón de coco, Turrón de pralinés, Trufados, Nougat, Guirlache, Marron Glacé.

3. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de rellenos.
5. Formulaciones.
6. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
7. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
8. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
9. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

10. Mazapanes.

1. - Clasificación y características.
2. - Puntos críticos en su elaboración:
 1. * Manipulación de materias primas
 2. * Mezclado
 3. * Cocción
 4. * Enfriado.
3. - Productos base y derivados del mazapán:

1. * Mazapán de base.
 2. * Marquesas.
 3. * Figuritas de navidad.
 4. * Empanadillas y pasteles de gloria.
 5. * Mazapán de Soto.
 6. * Anguilas.
 7. * Panellets.
11. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 12. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de mazapán.
 13. Formulaciones.
 14. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 15. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 16. Aplicaciones y destinos finales del mazapán y sus derivados.
 17. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados.
 2. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.
6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. Envasado: Definición.
9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
13. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de chocolates.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos:

fundamentos y características.

3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de chocolates.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.
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. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATES

1. Dedución y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COBERTURA DE CHOCOLATE

1. Definición, composición y características.
2. La fabricación del chocolate. Procesos:
 1. - La cosecha
 2. - La fermentación
 3. - El secado
 4. - El almacenamiento
 5. - La mezcla
 6. - La torrefacción
 7. - La molienda
 8. - La mezcla y el amasado
 9. - El refinado y el conchado
3. Proceso de atemperado. Puntos críticos en su tratamiento: curva de temperaturas.
4. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE BOMBONES Y PIEZAS DE CHOCOLATE.

1. Bombones
 1. - Definición y clasificación:
 1. * Bombones cortados.
 2. * Bombones moldeados.
2. Variedades:
 1. - Bombones de guianduja
 2. - Bombones de té
 3. - Pralinés
 4. - Naranja

5. - Flores
 6. - Licores
 7. - Especias
 8. - Hierbas aromáticas
 9. - Otros.
3. Puntos críticos en su tratamiento:
 1. - Preparación de núcleos y rellenos
 2. - Atemperado
 3. - Preparación de los moldes
 4. - Técnicas de bañado.
 4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de bombones.
 6. Formulaciones.
 7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 9. Aplicaciones y destinos finales de los bombones.
 10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.
 11. Piezas de chocolate
 1. - Definición y clasificación:
 1. * Figuritas y monas de pascua.
 2. * Piruletas.
 3. * Tabletas y turrone.
 2. - Puntos críticos en su tratamiento:
 1. * Preparación de núcleos y rellenos
 2. * Atemperado
 3. * Preparación de los moldes
 4. * Técnicas de bañado y montado de piezas.
 12. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
 13. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de piezas de chocolate.
 14. Formulaciones.
 15. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
 16. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
 17. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
 18. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE CHOCOLATES TERMINADOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 2. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
 3. - Clases de técnicas y procesos.
 4. - Riesgos en la ejecución.
 5. - Aplicaciones.

6. - Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. - Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. - Envasado: Definición.
9. - Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. - Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. - Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. - Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.
13. - Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

MÓDULO 4. SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO PARA LA EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros.
2. Procedimientos de solicitud y gestión de géneros.
3. Formalización de documentación:
 1. - Vale de pedidos
 2. - Parte de consumos diarios
 3. - Inventario o control de existencias en stock.
4. Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SUPERVISIÓN DE ELABORACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ACABADO Y PRESENTACIÓN DE POSTRES

1. Fuentes de información y bibliografía.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones:
 1. - Glaseados.
 2. - Merengues.
 3. - Pinturas de cobertura.
 4. - Gelatinas.
 5. - Almíbares y baños.
3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
5. Justificación y realización de posibles variaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUPERVISIÓN DE LA DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA

1. Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y

- tipo de servicio.
2. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
 3. Realización de motivos decorativos:
 1. - Decoraciones con cobertura de chocolate: glaseados y baños de chocolate.
 2. - Decoraciones con azúcar: pastillaje, glasa, fondant, caramelo soplado y crocant y otros.
 3. - Decoraciones con mazapán: figuritas, forrado de pasteles, tartas y otros.
 4. - Decoraciones con frutas: talla de frutas.
 4. Teoría y valoración del color en pastelería.
 5. Contraste y armonía.
 6. Sabor, color y sensaciones.
 7. El dibujo aplicado a la repostería: Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
 8. Experimentación y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE PROCESOS DE ENVASADO, CONSERVACIÓN, Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS CRUDOS, SEMIELABORADOS Y ELABORACIONES DE DECORACIONES DE PASTELERÍA.

1. Regeneración: Definición.
2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:
 1. - Descongelación de materias primas o productos preelaborados
 2. - Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.
3. Clases de técnicas y procesos.
4. Riesgos en la ejecución.
5. Aplicaciones.
6. Sistemas de conservación: vacío, refrigeración o congelación.
7. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.
8. Envasado: Definición.
9. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.
10. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.
11. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.
12. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

MÓDULO 5. APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN PASTELERÍA

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
2. Caracterización nutricional de las materias primas.
3. Las materias primas no perecederas:
 1. - Harinas.

2. - Féculas.
 3. - Azúcar.
 4. - Miel.
 5. - Grasas.
 6. - Aceites.
 7. - Coberturas y chocolates.
 8. - Frutos secos.
 9. - Vinos y licores.
 10. - El agua.
 11. - La sal.
4. Las materias primas perecederas:
1. - La leche.
 2. - Nata.
 3. - Quesos.
 4. - Yogur.
 5. - Levadura prensada.
 6. - Huevos y ovoproductos.
 7. - Frutas.
 8. - Hierbas aromáticas y especias.
 9. - Conservas.
5. Denominaciones de origen.
6. Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIALES DE PASTELERÍA

1. Material fungible para pastelería.
2. Material inventariable para pastelería.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
 1. - Mercaderías.
 2. - Materias primas.
 3. - Otros aprovisionamientos.
 1. * Elementos y conjuntos incorporables.
 2. * Combustibles.
 3. * Repuestos.
 4. * Materiales diversos.
 5. * Embalajes.
 6. * Envases.
 7. * Material de oficina.
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados.
6. Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.
 1. - Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización

- de los productos.
2. - Gestión del almacenaje de los productos.
 3. - Control de inventario y los costes asociados al mismo.
2. Proceso de aprovisionamiento:
 1. - Selección de proveedores.
 1. * Calidad.
 2. * Precio.
 3. * Servicio.
 4. * Crédito.
 2. - Las competencias.
 1. * Modalidades de compra.
 2. * Directa.
 3. * Proveedores.
 3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 1. - Fuente de suministro.
 2. - Gestión de solicitudes de compra.
 3. - Procedimientos de recepción de mercancía.
 4. - Procedimientos de control de mercancía.
 4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
 5. Proceso administrativo de las compras.
 1. - Peticiones en cada una de las unidades.
 2. - Solicitudes u órdenes de compra.
 3. - Libro de registro de entrada de mercancías.
 4. - Albarán.
 5. - Fichas de existencias o inventario teórico.
 6. - Factura.
 6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
 7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
 8. Diseño de rutas de distribución interna.
 9. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y EXISTENCIAS.

1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
2. Gestión y valoración de stock:
 1. - Sistema FIFO.
 2. - Sistema LIFO.
 3. - Sistema NIFO.
 4. - Precio medio ponderado.
 5. - Precio medio.
 6. - Revalorización periódica.
3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en

pastelería y el inventario de existencias:

1. - Albarán.
 2. - Reporte de compras diarias.
 3. - Ficha de inventario permanente.
 4. - Vale de pedidos.
 5. - Parte de consumos diarios.
 6. - Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

MÓDULO 6. DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y TÉCNICAS APLICADAS A LAS MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

1. Composición de las materias primas.
2. Las calidades de las materias primas.
3. Variedades y subproductos.
4. Estacionalidad de las materias primas perecederas, tales como frutas y hortalizas.
5. Características de sabor, olor y color entre otras de las diferentes materias primas.
6. Aplicaciones de un producto:
 1. - Dosificación
 2. - Utilización
 3. - Propiedades.
 4. - Productos donde se aplica.
 5. - Elaboraciones.
7. Funciones de las materias primas que intervienen en los diversos procesos de elaboraciones de pastelería.
8. Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros.
9. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones más comunes.
10. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas elaboraciones de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. USO DE ADITIVOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS EN PASTELERÍA

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones:
 1. - Colorantes.
 2. - Conservantes.
 3. - Antioxidantes.
 4. - Estabilizantes.
 5. - Emulgentes.
 6. - Sustancias espesantes.
 7. - Sustancias gelificantes.
 8. - Agentes aromáticos.

9. - Potenciadores de sabor.
 10. - Edulcorantes artificiales.
 11. - Antiaglutinantes.
 12. - Antiapelmazantes.
 13. - Reguladores de PH.
 14. - Antiespumantes.
 15. - Humectantes.
 16. - Gasificantes.
2. Características de los aditivos.
 3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
 4. Condiciones de conservación y utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA.

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
2. Atributos que definen la oferta de pastelería:
 1. - Situación del local.
 2. - Oferta y variedad de productos de pastelería.
 3. - Precios.
 4. - Identidad corporativa.
 5. - Ambiente.
 6. - Servicio.
 7. - Calidad.
 8. - Garantía.
 9. - Estilo de gestión.
 10. - Valor para el cliente.
3. Elementos de las ofertas.
 1. - El cliente.
 2. - El soporte físico.
 3. - El personal en contacto.
4. Variables de la oferta de pastelería.
 1. - Pasteles y tartas
 2. - Productos de confitería
 3. - Helados y Sorbetes
 4. - Repostería
5. Principios básicos para la elaborar una carta de pastelería.
6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
 1. - Dietético.
 2. - Económico.
 3. - Punto de vista de la organización.
 4. - Aspecto gastronómico.
 5. - Estético.
7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
9. Estrategias competitivas genéricas.
 1. - Liderazgo en costes.
 2. - Diferenciación.
10. Enfoque o segmentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Dietética. Concepto y finalidad.
2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida.
3. Metabolismo.
4. Dietas y estilos de vida.
5. Concepto de alimentos y alimentación.
6. Grupos de alimentos.
7. Pirámide de los alimentos.
8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
9. Concepto de nutrición.
10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

UNIDAD FORMATIVA 2. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENTA DE SERVICIOS EN PASTELERÍA.

1. Clasificación y características de los servicios en pastelería.
2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de pastelería.
3. Estudio y análisis del entorno.
4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo.
5. Estrategias para la fijación de precios.
 1. - Análisis de precios de la competencia.
 2. - Precio según valor percibido por el cliente.
 3. - Precio de penetración en el mercado.
 4. - Precio por prestigio.
 5. - Precio por descremación del mercado.
 6. - Precio por promoción.
 7. - Precio psicológico.
 8. - Precio en función del beneficio.
6. Tipos de servicios que se pueden ofertar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA.

1. Estudios y análisis de situación del mercado.
 1. - Tendencias.
 2. - Cuotas de mercado.
2. Análisis del sector de restauración.
 1. - Análisis interno.
 2. - Análisis externo.
 3. - Análisis DAFO.
3. Tipos de investigación de mercado.
 1. - Cuantitativa o numérico.
 2. - Cualitativa.
 3. - Documental o de fuentes secundarias.
 4. - Secundaria de marketing.
4. Posicionamiento de una empresa de pastelería.
 1. - Perfil Sociodemográfico de los clientes.

2. - Purchase Funnel (Túnel de compra).
3. - Frecuencia de consumo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN PASTELERÍA.

1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
2. Comunicación interpersonal y sus tipos.
3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
 1. - El proceso decisorio.
 2. - Las expectativas de los clientes y sus técnicas.
 3. - Técnicas de satisfacción.
 4. - Estándares de calidad.
4. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
5. Motivación a todos los departamentos.
6. Estructura C.R.M. (Customer Relationship Management).
 1. - Ventas.
 2. - Asignación de objetivos de ventas a cada unidad o persona del negocio.
 3. - Gestión de todos los tipos de contactos que se mantengan.
 4. - Gestión de cuentas.
 5. - Gestión de ofertas.
 6. - Gestión de contratos.
 7. - Seguimiento de los objetivos marcados.
7. Marketing.
 1. - Datos de Mercado.
 2. - Datos de la Competencia.
 3. - Segmentación de clientes.
 4. - Definición de la oferta.
 5. - Asignación de segmentos/canales.
 6. - Servicios.
 1. * Gestión de las solicitudes y demandas de servicio.
 2. * Gestión de incidencias.
 3. * Gestión de reclamaciones.
 4. * Actualización de bases de datos de los clientes.
 5. * Encuestas de satisfacción y consecución de niveles de calidad.
8. Elementos de merchandising en pastelería.
 1. - Decorado y ambiente.
 2. - Equipamiento.
 3. - Carta de productos de pastelería.
 4. - Ubicación preferente del producto.
 5. - Fotos.
 6. - Mástiles.
 7. - Carteles.
 8. - Publicidad.
 9. - Animación.
 10. - Demostraciones y degustaciones.
 11. - Otros.
9. Estructura de un plan de marketing.

1. - Fase analítica.
 2. - Análisis externo.
 3. - Análisis interno.
 4. - Análisis DAFO.
10. Fase estratégica.
1. - Decisiones.
 2. - Fijación de objetivos.
 3. - Política Marketing Mix.
11. Fase operativa.
1. - Plan de acciones.
 2. - Presupuesto.
 3. - Previsión de rentabilidad.

MÓDULO 7. ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO DE APERTURA DEL NEGOCIO DE PASTELERÍA.

1. Análisis del entorno general.
 1. - Análisis del consumidor.
 2. - Análisis de la competencia.
 3. - Fuentes para el estudio:
 1. * Primarias.
 2. * Secundarias.
2. Análisis interno:
 1. - Aspectos económicos.
 2. - Aspectos tecnológicos.
 3. - Aspectos laborales.
 4. - Aspectos legales.
3. Composición de la oferta en pastelería:
 1. - Variedades de la oferta.
 2. - Requisitos gastronómicos.
 3. - Planificación, redacción y diseño de cartas y oferta de productos de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS EN PASTELERÍA

1. Locales e instalaciones en pastelería.
 1. - Características del local.
 2. - Identificación de flujos de actuación de las personas.
 3. - Distribución de las zonas.
 4. - Decoración.
2. Equipamiento:
 1. - Mobiliario.
 2. - Iluminación.
 3. - Maquinaria y utensilios.
 4. - Frío y acondicionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO DEL PROYECTO DE APERTURA DE NEGOCIO DE PASTELERÍA

1. Plan de inversión.
2. Plan de financiación.
3. Estimación de gastos.
4. Costes internos.
5. Costes externos.
6. Ratios básicos.
7. Memoria proyecto.
 1. - Actividad de la sociedad.
 2. - Base de presentación de las cuentas anuales.
 3. - Distribución de resultados.
 4. - Normas de valoración.
 5. - Activo inmovilizado.
 6. - Capital social.
 7. - Deudas.
 8. - Gastos.
8. Documentación legal.
 1. - Requisitos técnicos exigidos.
 2. - Licencias y documentación.
 3. - Aplicación normativa higiénico-sanitaria.
 4. - Seguros de responsabilidad civil y otros.
 5. - Información adicional.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL

1. Elementos del proceso de planificación empresarial.
 1. - Misión.
 2. - Objetivos.
 3. - Estrategias.
 4. - Políticas.
 5. - Procedimientos.
 6. - Reglas.
 7. - Programas.
 8. - Presupuesto.
2. Pautas de la planificación estratégica en pastelería.
 1. - Metas de la empresa.
 2. - Capacidades de los directivos.
 3. - Fortalezas y debilidades internas.
 4. - Análisis de amenazas y oportunidades del entorno.
 5. - Desarrollo de planes.
 6. - Selección de alternativas.
 7. - Medición de resultados y control estratégico.
3. Objetivo empresarial y plan estratégico.
 1. - Posición competitiva óptima.
 2. - Planificación de la organización.
 3. - Descripción del mercado, existente o por crear.

4. - Ventajas competitivas.
5. - Definición de objetivos corporativos, departamentales e individuales.
6. - Análisis de las desviaciones frente a los objetivos.
7. - Comunicación interna y externa en la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PASTERERÍA

1. Clasificación.
 1. - Obrador de pastelería con venta al público.
 2. - Pastelerías y confiterías.
 3. - Café y Pastelería.
 4. - Otros establecimientos especializados: Bomboneras y tiendas gourmet entre otros.
2. Tipos de estructuras organizativas.
 1. - Estructura Lineal.
 2. - Estructura Funcional.
 3. - Estructura Línea y Staff.
 4. - Estructura en Comité.
 5. - Estructura Matricia
3. Organigrama.
 1. - Definición y características.
 2. - Funciones.
 3. - Tipos.
 1. * Organigrama vertical.
 2. * Organigrama horizontal.
 3. * Organigrama circulares.
 4. * Organigrama escalares.
 5. * Organigrama mixto.
 4. - Tipos de departamentos en pastelería.
 1. * Características.
 2. * Funciones.
 5. - Organización del trabajo.
 1. * Confección de horarios y turnos de trabajo.
 2. * Estimación de necesidades y materiales.
 3. * Estudio de productividad del departamento.
4. Relaciones con otros departamentos.
 1. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
5. Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IDENTIFICACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y SELECCIÓN DE PERSONAL

1. Procedimiento para la identificación de puesto de trabajo.
 1. - Identificación y naturaleza del puesto.
 2. - Descripción del trabajo.
 3. - Requerimiento de capacidades.
 4. - Otros requerimientos.
2. Procedimientos para la selección de personal.

1. - Perfil profesiográfico.
2. - Reclutamiento.
3. - Preselección de candidatura.
4. - Instrumentos de selección.
 1. * Test psicotécnico.
 2. * Pruebas profesionales.
 3. * Entrevistas.
3. Normativa aplicable a los recursos humanos.
 1. - Contratación.
 2. - Estatuto de los trabajadores.
 3. - Convenios colectivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DIRECCIÓN EN PASTELERÍA

1. Características de la Dirección.
 1. - Unidad de mando.
 2. - Delegación.
2. Tipos de Dirección.
 1. - Global.
 2. - Departamental.
 3. - Operacional.
3. Ciclo de la Dirección.
 1. - Planificación y toma de decisiones.
 2. - Integración.
 3. - Trabajo en equipo.
 4. - Evaluación del desempeño.
 5. - Retribución.
 6. - Motivación.
4. Formación interna y continua de los trabajadores.
 1. - Análisis de las necesidades.
 2. - Ventajas de la formación.
5. Sistemas de incentivos para el personal.
 1. - Programas de pagos de incentivos.
 2. - Reducción de la rotación de personal.
 3. - Ayuda a la formación.
 4. - Conciliación.
 5. - Seguridad laboral.

MÓDULO 8. PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOLOGÍA DE EMPRESAS Y TRIBUTOS EN RESTAURACIÓN

1. Definición de la forma jurídica de la empresa
 1. - Empresario individual.

2. - Sociedad Limitada.
 3. - Sociedad Anónima.
 4. - Sociedad Unipersonal
 5. - Sociedad Laboral
 6. - Sociedad Cooperativa
 7. - Sociedad Colectiva
 8. - Sociedad Comanditaria
2. Tipos de impuestos.
 1. - IAE.
 2. - IVA.
 3. - Impuesto de Sociedades.
 4. - IRPF.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y GESTIÓN DE PRESUPUESTOS EN NEGOCIOS DE PASTELERÍA

1. Tipos de presupuestos
 1. - Presupuesto de ventas.
 2. - Presupuesto de producción.
 3. - Presupuesto de gastos.
 4. - Presupuesto financiero.
 5. - Presupuesto de tesorería.
2. Modelo creación presupuesto operativo.
 1. - Ingresos.
 2. - Producción.
 3. - Gastos de distribución.
 4. - Publicidad.
 5. - Investigación y desarrollo.
 6. - Administración.
 7. - Inversiones.
 8. - Estados financieros.
3. Técnicas de presupuestación.
 1. - Rígido.
 2. - Flexible.
 3. - Por programas.
 4. - Base cero.
4. Objetivos del presupuesto.
 1. - Planificación de las operaciones anuales.
 2. - Control de los objetivos presupuestarios.
 3. - Evaluación del cumplimiento del presupuesto.
5. Control presupuestario.
 1. - Control de ingresos.
 2. - Control de producción.
 3. - Control de los gastos de distribución y de administración.
 4. - Control del presupuesto de inversiones.
 5. - Control de tesorería.
6. Tipos de desviaciones presupuestarias.
 1. - Desviación técnica.

2. - Desviación económica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO ADMINISTRATIVO Y CONTABLE EN EMPRESAS DE PASTERERÍA.

1. Proceso de facturación.
 1. - Obligación de expedir facturas.
 1. * Excepciones de la obligación de expedir facturas.
 2. * Documentos sustitutivos de las facturas.
 3. * Facturas por el destinatario o por un tercero.
 4. * Contenido de la factura.
 5. * Facturas simplificadas.
 6. * Plazo para la expedición de facturas.
 7. * Facturas recapituladas, duplicados y rectificativas.
 8. * Registro de operaciones.
 2. Gestión y control.
 1. - Documentación.
 2. - Anticipos y Depósitos.
 3. - Facturación y Cobro.
 4. - Medios de Pago.
 1. * Tarjetas de crédito y debito.
 2. * Cheques.
 3. * Pagarés.
 4. * Almacén.
 5. * Inventarios.
 3. Registros contables.
 1. - Fuentes de información.
 2. - Clasificación de las fuentes de información rutinaria.
 1. * Ventas: Mano corriente.
 2. * Compras: Diario de compras.
 3. * Coste de ventas: Parte de consumos.
 4. * Nóminas: Resumen de nóminas.
 5. * Gastos Generales: Parte de gastos.
 6. * Caja y bancos: Liquidación de la caja.
 4. Clasificación de las fuentes de información no rutinarias.
 1. * Realización de inventarios y su valoración.
 2. * Análisis de antigüedad de los saldos de clientes.
 3. * Periodificación de gastos pagados por anticipos.
 4. * Cálculo de amortización y depreciaciones.
 5. * Cálculo de impuestos sobre beneficios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES Y CUENTAS CONTABLES EN NEGOCIOS DE PASTERERÍA

1. Objetivo de la contabilidad.
 1. - Balance de Situación.
 2. - Cuenta de Pérdidas y Ganancias.
 3. - La Memoria.

4. - Estado contable del patrimonio neto.
2. Componentes del patrimonio neto de la empresa.
 1. - Bienes.
 2. - Derechos.
 3. - Obligaciones.
3. Plan económico-financiero de una empresa de restauración.
 1. - Activo fijo.
 1. * Gastos de constitución.
 2. * Inmovilizado inmaterial.
 3. * Derecho de traspaso.
 4. * Inmovilizado material.
 2. - Activo circulantes:
 1. * Existencias iniciales.
 2. * Deudores.
 3. * Tesorería.
4. Libros de contabilidad.
 1. - Obligatorios. Libro Diario.
 2. - Libro de inventarios y cuentas anuales.
 1. * Balance inicial.
 2. * Balances trimestrales.
 3. * Cuentas anuales.
5. Proceso administrativo de las compras.
 1. * Las peticiones departamentales.
 2. * Solicitudes de compra.
 3. * Libro de registro de entrada de mercancías.
 4. * El albarán.
 5. * Las fichas de existencias o de inventario teórico.
 6. * La factura.
6. Operaciones relacionadas con el control contable.
 1. - Circuito de registración y control de proveedores.
 2. - Circuito de registración de Caja y Bancos.
 3. - Circuito de registración contable en libros principal.
7. Análisis del balance y determinación de su equilibrio a corto y largo plazo.
8. Introducción y estudio del análisis patrimonial, financiero y económico.
9. Definición y clases de costes.
 1. - Costes directos e indirectos.
 2. - Costes estándar y costes históricos.
 3. - Costes fijos y costes variables.
10. Cálculo de costes de materias primas.
11. Aplicación de métodos de control de consumo.
12. Cálculo y estudio del punto muerto.
13. Umbral de rentabilidad.
 1. - Expansión de las ventas.
 2. - Cuota de mercado.
 3. - Ventas medias por cliente.
 4. - Rotaciones.



UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN Y CONTROL DE LAS CUENTAS DE CLIENTES

1. Control de las cuentas de cliente y manejo de efectivo.
 1. - Análisis de los documentos de pago según la legislación vigente.
 2. - Registro de movimientos caja y formalización de los impresos administrativos precontables y contables.
 3. - Controles de caja.
 4. - Análisis de extractos de cuentas bancarias.
 5. - Análisis de medidas de seguridad con la documentación contable y el efectivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MANEJO DE PROGRAMAS DE GESTIÓN Y CONTROL DE RESTAURACIÓN

1. Hojas de cálculo.
2. Sistemas de introducción de base de datos.
3. Software de gestión de restauración.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

HOTR0210 Dirección y Producción en Pastelería (Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!