

CURS AUXILIAR DE PASTISSERIA I REBOSTERIA

Formació de 120 hores en aquest àmbit per obtenir el certificat d'aprofitament com Auxiliars de Pastisseria i Rebosteria, així com el Certificats de Manipulació d'aliments.

Temari:

- 1. Processos de producció i servei en cuina (30 hores).**
 - Normes i condicions higienicosanitàries en restauració.
 - Matèries primeres i processos.
 - Preelaboració i conservació dels aliments.
- 2. Preelaboració, elaboració i presentació de productes de pastisseria (80 hores).**
 - Preelaboració de productes bàsics de pastisseria.
 - Elaboració de productes bàsics de pastisseria i rebosteria.
 - Presentació de productes de pastisseria.
- 3. Sensibilització mediambiental, igualtat de gènere i seguretat i higiene en el treball (10 hores)**
 - Normes generals de seguretat i higiene en el treball i manipulació d'aliments.
 - Senyalització de seguretat. Ordre, neteja i manteniment. Certificat manipulador d'aliments.
 - Bones pràctiques ambientals en l'activitat professional objecte de formació.
 - Igualtat en l'àmbit laboral: sectors productius, conciliació de vida laboral i familiar.