

## Iniciación a la Repostería

**Fechas:** 6 mayo-19 junio

**Modalidad:** Presencial **Duración:** 125 horas

**Horario:** **módulo 1-** lunes a viernes 9,30h- 14,30 y **módulo 2:** lunes a jueves de 9,30h-13,30h.

**Lugar:** Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

### Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

### Objetivos generales :

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Capacitar al alumnado para elaborar productos de repostería sencillos distinguiendo sus diferentes fases y aplicando las técnicas culinarias adecuadas. Montar, decorar y presentar de forma atractiva dichos productos observando en todo momento las normas higiénico-sanitarias en restauración.

### Objetivos específicos:

 Al final del curso el alumno será capaz de:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas propias de la profesión.
- Reconocer los principales tipos de productos de repostería y su presentación.
- Seguir adecuadamente los pasos de una receta, adaptando medidas, aplicando las técnicas de cocina adecuadas y logrando un producto de calidad.
- Desarrollar elaboraciones básicas y complementarias de pastelería y repostería.
- Montar, decorar y presentar postres de forma atractiva.
- Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Reconocer los principales cuadros de alergias e intolerancias y sus posibles adaptaciones.

## Índice de contenidos

**MÓDULO 1-FORMACIÓN PARA EL EMPLEO** Teoría y práctica **6-22 mayo.** lunes a viernes 9,30h- 14,30h.

**Habilidades personales 10h.** Auto-conciencia emocional. Auto-regulación. Auto-motivación. Empatía

**Habilidades sociales 20h.** Habilidades sociales. Conductas sociales. Relaciones sociales. Cultura de empresa: competencias clave en la empresa de hoy.

**Habilidades para la empleabilidad 35h.** CV y carta de presentación. Entrevista personal. Proceso de selección. Empleo 2.0. Marca personal. Programas informáticos aplicados a la empleabilidad.

**MÓDULO 2 – INICIACIÓN A LA COCINA.** Teoría y práctica **27 mayo-19 junio.** lunes a jueves 9,30h- 13,30h.

1. Elaboración de cremas, rellenos y coberturas
2. Elaboración de bases y elementos decorativos
3. Pre-elaboración y montaje de postres
4. Decoración y presentación de productos de Repostería
5. Alergias e intolerancias alimentarias y adaptación de productos de Repostería

### Metodología y Evaluación

El enfoque es principalmente práctico. Clases teóricas: recetas propuestas explicando fundamentos y técnicas para desarrollarlas. Clases prácticas: elaboración de recetas y decoración personal. El docente observará, corregirá y asesorará al alumnado durante el proceso. Evaluación final del curso: examen tipo test (se evaluará el aprendizaje de contenidos y fundamentos teóricos del curso) y prueba práctica (elaboración autónoma de un receta propuesta por el alumnado, con dicha prueba se medirá la adquisición de las competencias del curso atendiendo a la autonomía del alumnado, el orden, la limpieza, el desarrollo del trabajo y el resultado final).

Cofinanciado por:

