



OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (HOTR0109)

RD 685/2011, de 13 de mayo

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Trabajadores de la elaboración de caramelos y dulces	77031057
Pasteleros	77031048
Galleteros	77031020
Reposteros-pasteleros (hostelería)	51101071

CONTENIDO

Módulo Formativo 1333_1: APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA

Unidad de Competencia 1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0817: Aprovisionamiento interno en pastelería
 1. El sector de la pastelería.
 2. Las materias primas en pastelería.
 3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería.
- Unidad Formativa 0818: Conservación en pastelería
 1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común.
 2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.
 3. Envasado de géneros de pastelería.
 4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.
 5. Participación en la mejora de la calidad.

Módulo Formativo 1334_1: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA

Unidad de Competencia 1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Unidad Formativa 0819: Praelaboración de productos básicos de pastelería
 1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería.
 2. Materias primas de uso común en pastelería.
 3. Praelaboración de materias primas.
 4. Utilizaciones básicas de pastelería.
- Unidad Formativa 0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería
 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones.
 2. Rellenos y cremas.
 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
 4. Pastas, mignardises y petit fours.
 5. Salsas y coulís.
 6. Sorbetes y helados.
 7. Postres en restauración.
 8. Tartas.
 9. Pastelería salada.
- Unidad Formativa 0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería
 1. Acabado y presentación de pastelería.
 2. Decoración de productos de repostería.
 3. Decoraciones con caramelo y frutas.