

HOTR0053 – Elaboracions bàsiques per a pastisseria-rebosteria

Especialitat Formativa Nivell 1
CURS FSE01

Inici previst: matí - 2024
Durada: 110 hores

OBJECTIUS DEL CURS:

Aplicar els fonaments i tècniques de preparació de les principals elaboracions de pastisseria i rebosteria.

CONTINGUTS FORMATIUS:

Programa formatiu	Hores
Mòdul 1: Maquinària i matèries primeres	50
Mòdul 2: Preparacions bàsiques, tècniques i postres	50
FCOO03: Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en la igualtat de gènere	10
Total hores curs	110

EQUIPAMENTS:

- Aula de gestió.
- Obrador.

SORTIDES LABORALS:

- **Ocupacions:** Pastisser/a i confiter/a; ajudant/a de cuina.
- **Tasques:** Definir i classificar els diferents tipus de matèries primeres i el seu ús en l'elaboració de rebosteria. Conèixer les diferents tècniques de cuina emprades en l'elaboració de rebosteria i postres.
- **Tipus d'empreses:** Desenvolupa la seva activitat professional en establiments on l'oferta es basi en elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres), tant per compte d'altri com de forma autònoma.

REQUISITS D'ACCÉS:

- Estar inscrit/a com a demandant o millora d'ocupació a l'Oficina de Treball del SOC i tenir la demanda d'ocupació en estat d'alta el dia anterior a la incorporació al curs.
- No es requereixen acreditacions/titulacions. Això no obstant, s'han de posseir les habilitats de comunicació lingüística suficients que permetin cursar amb aprofitament la formació.
- No es requereix experiència professional.
- Les persones participants poden ser convocades a una entrevista i/o prova, si escau.

CIFO SALT: C/ Alfons Moré, 1, 17190 Salt - Tel. 972 40 55 70

cifosalt.info@gencat.cat

serveiocupacio.gencat.cat/cifosalt