

HOTR0109 OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

RD 685/2011, de 13 de mayo

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

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

CONTENIDO

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

) MF1333_1: **APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA.**

o UF0053: **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

o UF0817: **Aprovisionamiento interno en pastelería**

1. El sector de la pastelería
2. Las materias primas en pastelería.
3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería

o UF0818: **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.

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

) MF1334_1: **PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA.**

o UF0053: **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

PROGRAMA DE MATERIAS A IMPARTIR

○ UF0819: ***Preelaboración de productos básicos de pastelería.***

1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería
2. Materias primas de uso común en pastelería
3. Preelaboración de materias primas
4. Utilizaciones básicas de pastelería.

○ UF0820: ***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 coulis
6. Sorbetes y helados
7. Postres en restauración.
8. Tartas.
9. Pastelería salada

○ UF0821: ***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.