

ANNEX I

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Operacions bàsiques de pastisseria

Codi: HOTR0109

Família professional: Hoteleria i turisme

Àrea professional: Restauració

Nivell de qualificació professional: 1

Qualificació professional de referència:

HOT508_1 Operacions bàsiques de pastisseria (RD 1179/2008, d'11 de juliol)

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC1333_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de pastisseria.

UC1334_1: Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes.

Competència general:

Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir, seguint instruccions en la preparació d'altres de més complexes, realitzant operacions bàsiques d'aprovisionament intern i aplicant-hi tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional, com a ajudant, tant en grans com en mitjanes i petites organitzacions, tant públiques com privades, dedicades a la producció i servei de productes de pastisseria. En petits establiments de pastisseria pot desenvolupar la seva activitat amb certa autonomia.

Sectors productius:

Se situa, principalment, en sectors i subsectors productius i de prestació de serveis, com l'hoteleria i la restauració, en els quals es desenvolupen processos de preelaboració, elaboració i conservació de productes de pastisseria. Botigues especialitzades en les quals es comercialitzin productes de pastisseria.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

Ajudant/a de pastisseria.

Ajudant/a de magatzem de pastisseria.

Empleat/ada d'establiment de pastisseria.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Per exercir les activitats relacionades amb l'àrea de restauració és necessari tenir una certificació o documentació que acrediti la formació sobre manipulació d'aliments.

Durada de la formació associada: 410 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF1333_1: Aprovisionament intern i conservació en pastisseria (120 hores).

- UF0053: (Transversal) Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració (30 hores).
- UF0817: Aprovisionament intern en pastisseria (30 hores).
- UF0818: Conservació en pastisseria (60 hores).

MF1334_1: Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria (240 hores).

- UF0053: (Transversal) Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració (30 hores).
- UF0819: Preelaboració de productes bàsics de pastisseria (90 hores).
- UF0820: Elaboracions bàsiques de productes de pastisseria (90 hores).
- UF0821: Presentació i decoració de productes de rebosteria i pastisseria (30 hores).

MP0167: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de pastisseria (80 hores).

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: EXECUTAR OPERACIONS BÀSIQUES D'APROVISIONAMENT INTERN I CONSERVACIÓ DE PREELABORACIONS I ELABORACIONS DE PASTISSERIA

Nivell: 1

Codi: UC1333_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar diferents operacions de neteja i posada a punt d'equips i utilatge en l'àrea de producció en pastisseria, complint les normes higienicosanitàries i les instruccions rebudes.

CR1.1 Es fa la neteja de superfícies, equips i utilatge de l'àrea de producció en pastisseria usant els productes adequats, utilitzant la roba de treball establerta i aplicant-hi les normes de seguretat i higiene.

CR1.2 Es compleixen les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt, tenint-ne en compte la possible toxicitat i contaminació ambiental.

CR1.3 S'apliquen les instruccions relatives a la cura d'equips, màquines i estris per tal de conservar-los.

CR1.4 Es comuniquen amb promptitud les disfuncions i anomalies observades al seu superior.

RP2: realitzar sota supervisió l'aprovisionament intern de gèneres per utilitzar-los posteriorment en la preelaboració i elaboració de productes de pastisseria, en funció de les instruccions rebudes.

CR2.1 Es recepcionen les matèries primeres, sota supervisió, i es comproven les etiquetes, la documentació i el número de comanda, entre altres.

CR2.2 Es realitza l'aprovisionament intern de matèries primeres seguint el pla de treball establert.

CR2.3 Es distribueixen els gèneres necessaris per a la realització de les operacions de pastisseria a les seccions de treball seguint instruccions prèvies.

CR2.4 S'informa amb promptitud el superior de les disfuncions o anomalies detectades, i es notifiquen les baixes per mal estat o trencament.

CR2.5 Es comproven les existències mínimes establertes de matèries d'ús comú en àrees d'elaboració de productes de pastisseria i se'n comunica amb rapidesa la quantitat al seu superior.

CR2.6 S'aplica la normativa de manipulació d'aliments durant tot el procés, per tal d'evitar fonts de contaminació.

RP3: executar, sota supervisió, operacions d'envasament, conservació, emmagatzematge i regeneració de gèneres, preelaboracions i elaboracions de pastisseria que siguin aptes per a la posterior aplicació, distribució i consum, seguint instruccions i normes establertes.

CR3.1 Es duen a terme l'envasament, la conservació, l'emmagatzematge i la regeneració dels gèneres, les preelaboracions i elaboracions de pastisseria per a l'aplicació, distribució i consum, seguint les instruccions rebudes, presentant el producte d'acord amb les normes definides i tenint en compte:

- Les característiques del gènere o elaboració de pastisseria de què es tracti.
- Els procediments establerts.
- Els recipients, envasos i equips assignats.
- Les temperatures adequades.
- Tècniques d'abatiment ràpid de temperatures i de congelació, si s'escau.
- Tècniques preestablertes d'envasament tradicional o al buit, si s'escau.

CR3.2 Es realitza la presentació del producte en funció de la fitxa d'especificació o instruccions rebudes.

CR3.4 Es manté la temperatura requerida durant el procés, si cal, actuant sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR3.4 Es netegen les taules de treball, els utensilis i equips utilitzats en el procés amb la freqüència que es requereixi, emprant els productes adequats i els mètodes establerts.

CR3.5 S'utilitzen, de forma racional, els equips i mitjans energètics establerts per realitzar els processos, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR3.6 S'hi aplica la normativa de manipulació d'aliments durant tot el procés, per tal d'evitar fonts de contaminació.

Context professional

Mitjans de producció

Obrador. Equips, utensilis i utillatge propis de l'àrea de pastisseria. Productes de neteja. Uniformes i llenceria apropiats. Matèries primeres. Recipients i envasos. Sistemes de subministrament d'energia.

Productes i resultats

Neteja i posada a punt d'equips i utillatge de pastisseria. Comunicació de disfuncions i anomalies referides als equips i utillatge. Gèneres, preelaboracions i elaboracions de pastisseria envasats, conservats, emmagatzemats i regenerats per a l'aplicació o distribució comercial posterior.

Informació utilitzada o generada

Normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i manipulació d'aliments. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Documents normalitzats com ara vals de comanda, ordres internes, fitxes de treball o d'especificació, entre altres.

Unitat de competència 2

Denominació: PREELABORAR, ELABORAR I PRESENTAR ELABORACIONS SENZILLES DE PASTISSERIA I ASSISTIR EN ELABORACIONS COMPLEXES

Nivell: 1

Codi: UC1334_1

Realitzacions professionals i criteris de realització:

RP1: manipular matèries primeres i preelaborar elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions, segons l'ordre de treball, la normativa higienicosanitària de manipulació d'aliments i les instruccions rebudes, per utilitzar-les o comercialitzar-les posteriorment.

CR1.1 Es realitzen les preelaboracions seguint instruccions i d'acord amb:

- L'aplicació de tècniques bàsiques de manipulació i tractament de les matèries primeres.
- L'aplicació de tècniques de transformació i cuina d'aquells productes que ho necessitin.
- Les fitxes tècniques de preelaboració.
- Les ordres rebudes.

- CR1.2 Es realitzen el racionament, el trossejament o la picada de les matèries primeres i preelaboracions en funció de la utilització o comercialització posterior i del màxim aprofitament.
- CR1.3 Es netegen les taules de treball, els utensilis i equips utilitzats en el procés amb la freqüència requerida, emprant els productes adequats i els mètodes establerts.
- CR1.4 S'utilitzen racionalment els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- CR1.5 S'aplica la normativa de manipulació d'aliments durant tot el procés, per tal d'evitar fonts de contaminació.

RP2: elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions, d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració.

- CR2.1 Es realitzen les elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions que siguin aptes per a la seva utilització posterior, aplicant-hi, sota supervisió, les tècniques bàsiques de transformació i de cuina, com ara coure, fregir, escaldar i refredar, entre altres, requerides per cada producte.
- CR2.2 Es realitzen l'acabat i la presentació de les elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions sota supervisió, una vegada que ha finalitzat el procés d'elaboració, d'acord amb les normes definides.
- CR2.3 Es preparen les elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions per conservar-les.
- CR2.4 Es netegen, amb la freqüència necessària, els equips, utensilis i l'utillatge, emprats en el procés, fent servir els productes i els mètodes establerts.
- CR2.5 S'utilitzen de forma racional els equips i mitjans energètics establerts per realitzar els processos, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris.
- CR2.6 Es compleixen en tot moment les normes de manipulació d'aliments, per tal d'evitar fonts de contaminació.

RP3: assistir el seu superior en elaboracions complexes de pastisseria, com ara fornejar, conxar i laminar, entre altres, realitzant operacions senzilles i complint les instruccions rebudes.

- CR3.1 Es presta, amb promptitud i diligència, l'assistència en la preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions complexes de pastisseria, realitzant operacions específiques i seguint instruccions precises.
- CR3.2 Es netegen les taules de treball, els utensilis i equips utilitzats en el procés amb la freqüència requerida, emprant els productes específics i els mètodes establerts.
- CR3.3 S'utilitzen de forma racional els equips i mitjans energètics establerts per realitzar els processos, per tal d'evitar consums, costos i desgastos innecessaris segons el que s'ha establert.
- CR3.4 Es compleixen en tot moment les normes de manipulació d'aliments, per tal d'evitar fonts de contaminació.

Context professional

Mitjans de producció

Instal·lacions. Equips i maquinària. Utensilis, eines i utillatge de pastisseria. Matèries primeres i gèneres, per a les preelaboracions i elaboracions de pastisseria. Productes de neteja. Sistemes de subministrament d'energia. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes i resultats

Manipulació i preelaboració de matèries primeres. Elaboració, presentació i conservació d'elaboracions senzilles de pastisseria i de múltiples aplicacions. Neteja i posada a punt d'equips, utensilis i utillatge de pastisseria. Assistència als seus superiors jeràrquics en tot tipus d'elaboracions de productes de pastisseria.

Informació utilitzada o generada

Ordres de treball. Fitxes tècniques d'elaboració. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i manipulació d'aliments.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: APROVISIONAMENT INTERN I CONSERVACIÓ EN PASTISSERIA

Codi: MF1333_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC7033_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de pastisseria.

Durada: 120 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2 i RP3 pel que fa al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: identificar i complir les normes de seguretat laboral, higienicosanitàries i de manipulació d'aliments i begudes referides a les unitats de producció o servei d'aliments, per evitar riscos laborals, ambientals i toxiinfeccions alimentàries.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments, d'obligat compliment, relacionades amb instal·lacions, maquinària, utensilis, eines, utillatge i aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint-ne propietats, avantatges i modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i fer servir els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comuns, identificant-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar-hi correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció, servei d'aliments i begudes i equipament del personal

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.
- Uniformes de pastisseria: tipus.
- Peces de roba de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors que hi contribueixen.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: APROVISIONAMENT INTERN EN PASTISSERIA

Codi: UF0817

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2 pel que fa a aprovisionament intern.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar l'estructura i l'organització de les empreses de pastisseria relacionant-les amb la producció i comercialització dels productes que obtenen.

- CE1.1 Identificar l'estructura organitzativa de l'empresa i les funcions de cada àrea d'aquesta.
- CE1.2 Identificar els elements que constitueixen la xarxa logística de l'empresa: proveïdors, clients, sistemes de producció, emmagatzematge i altres.
- CE1.3 Identificar els procediments de treball en el desenvolupament del procés productiu.
- CE1.4 Detallar característiques del mercat, tipus de clients i proveïdors i la possible influència en el desenvolupament de l'activitat empresarial.

C2: diferenciar les matèries primeres alimentàries d'ús comú en pastisseria, descrivint-ne les principals varietats i qualitats.

- CE2.1 Identificar les matèries primeres alimentàries d'ús comú en pastisseria, descrivint-ne les característiques físiques, com ara forma, color i mida, entre altres, així com les seves necessitats de preelaboració bàsica i conservació posterior.
- CE2.2 Descriure les formes usals de presentació de les matèries primeres d'ús comú en pastisseria, indicant-hi característiques, qualitats, conservació i necessitats de regeneració.

C3: efectuar la recepció de gèneres d'ús comú en pastisseria per a la posterior distribució i utilització en àrees d'elaboració de productes de pastisseria.

CE3.1 Comprovar etiquetes i documentació habitual que acompanya els gèneres subministrats.

CE3.2 Manipular, d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al consum immediat.

CE3.3 Executar operacions bàsiques de distribució de gèneres, ordenant-los d'acord amb les qualitats del producte, lloc, dimensions, equipament i sistema establert, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE3.4 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres efectuant les operacions de retirada i informar el seu superior.

CE3.5 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres segons les fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

CE3.6 Argumentar la importància d'actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció i distribució de mercaderies.

Continguts

1. El sector de la pastisseria

- Definició de pastisseria.
- Tipus d'establiments:
 - Pastisseria tradicional
 - Pastisseria industrial
 - Distribuïdor de pastisseria
 - Establiments que venen productes de pastisseria
 - Altres establiments especialitzats
- Productes que es venen en una pastisseria:
 - Productes de confiteria
 - Productes de brioixeria i masses fregides
 - Productes de pastisseria i rebosteria
 - Gelats
 - Pastissos
 - Confitures
 - Mermelades
 - Gelees
 - Gelatines
 - Pastes
 - Fruites en almívar
 - Fruites confitades
 - Salses
 - Cremes de fruites
 - Productes
 - Pans especials
 - Pastes salades de diferents tipus
 - Embotits
 - Cecines i formatges
 - Vins i licors
- L'obrador de pastisseria:
 - Estructures habituals de locals i zones de producció de pastisseria
 - Instal·lacions de l'obrador de pastisseria
 - Organigrama laboral de pastisseria
 - Planificació i ordres de treball d'un obrador
 - Maquinària i equips bàsics que el componen
 - Característiques fonamentals, funcions i aplicacions més comunes
 - Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació
 - Control i manteniment característics

2. Les matèries primeres en pastisseria

- Identificació de les matèries primeres per a una recepció correcta:
 - Farines

- Greixos
- Lactis i derivats
- Ovoproductes
- Fruïtes
- Xocolates i cobertures
- Fruïta seca
- Sucres i diversos
- Anàlisi de les característiques organolèptiques de les matèries primeres i/o productes.
- Distribució de les matèries primeres segons la seva naturalesa (perible o no perible) en magatzems, cambres de fred o congeladors.

3. Aprovisionament de matèries primeres de pastisseria

- Procediments de sol·licitud i gestió de gèneres: mètodes senzills, documentació (albarans) i aplicacions.
- Control de qualitat (estat de frescor i característiques organolèptiques).
- Transports utilitzats (isoterms, frigorífics, congeladors).
- Condicionament del producte (caixes compartimentades, bosses i embalatges).
- Control del bon estat dels embalatges en la recepció (trencaments o desperfectes).
- Grau de temperatura en el transport del producte (fred positiu o negatiu).
- Control de pes i comanda (segons sol·licitud i reflex d'albarà).
- Necessitats bàsiques de regeneració i conservació, segons la naturalesa del producte o matèria primera.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: CONSERVACIÓ EN PASTISSERIA

Codi: UF0818

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i RP3 pel que fa a la conservació.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: aplicar mètodes senzills, tècniques bàsiques i operar amb equips per a la regeneració, l'envasament, l'emmagatzematge i la conservació de gèneres crus, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries.

CE1.1 Identificar necessitats i zones apropiades en funció de diferents gèneres crus, per a la regeneració, l'envasament, l'emmagatzematge i la conservació.

CE1.2 Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, envasament i conservació d'ús més comú en pastisseria, en funció del gènere i de l'ús posterior.

CE1.3 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, en funció del mètode o equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE1.4 Realitzar les operacions necessàries dels productes en cru, en funció del mètode o equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE1.5 Argumentar la importància d'obtenir el màxim rendiment de les matèries i productes utilitzats en el procés, per tal d'evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: aplicar mètodes senzills, tècniques bàsiques i operar amb equips per a la regeneració, l'envasament, l'emmagatzematge i la conservació de gèneres preelaborats i elaboracions de pastisseria acabades d'ús comú.

CE2.1 Efectuar la conservació i l'emmagatzematge de semielaborats i elaboracions, identificant i aplicant-hi els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats:

- Segons la destinació o el consum assignats.
- Segons la naturalesa dels seus components.
- Complint les normes de manipulació.
- Realitzant les operacions d'aprovisionament intern de gèneres.
- Formalitzant els vals o documents previstos.

CE2.2 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten les preelaboracions i les elaboracions de pastisseria, en funció del mètode o equip escollit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE2.3 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de tot tipus de gèneres.

Continguts

1. Regeneració de gèneres i productes de pastisseria d'ús comú

- Regeneració: definició.
- Identificació dels principals sistemes de regeneració:
 - Descongelar matèries primeres o productes preelaborats
 - Fornejar pans o brioixeria precuïta
- Posada a punt de diferents productes per a l'ús concret en elaboracions o procés i reciclatge de productes o elaboracions de pastisseria
- Classes de tècniques i processos.
- Riscos en l'execució.
- Aplicacions.

2. Emmagatzematge i conservació de gèneres de pastisseria

- Sistemes de conservació.
- Classificació dels gèneres en productes frescos o peribles o no peribles.
- Necessitats de conservació dels productes o gèneres segons la classificació anterior.
- Conservació de productes no peribles: condicionament i normes bàsiques per a l'emmagatzematge de productes.
- Conservació en fred positiu o negatiu: aplicacions i característiques bàsiques.

3. Envasament de gèneres de pastisseria

- Envasament: definició.
- Identificació dels principals equips d'envasament: atmosfera modificada, envasament al buit.
- Etiquetatge de productes: normativa i execució segons aquesta.
- Processos. Riscos en l'execució. Aplicacions.

4. Sistemes de conservació i presentació comercial habitual de productes de pastisseria

- Conservació: definició.
- Presentació comercial dels gèneres, productes i matèries primeres més comuns.
- Identificació de sistemes i mètodes habituals de conservació:
 - Conservació per fred positiu i/o negatiu
 - Deshidratació
 - Liofilització
 - Confitat
 - Compotes
 - Esterilització
 - Pasteurització i envasament al buit o atmosfera modificada.
- Associació dels sistemes/mètodes de conservació amb l'adequació als diferents productes i equips necessaris.
- Fases dels processos i riscos en l'execució.
- Operacions senzilles de conservació i presentació comercial de gèneres i productes culinaris d'ús comú: tècniques i mètodes adequats.

5. Participació en la millora de la qualitat

- Concepte de qualitat
- APIPC (Anàlisi de perills i punts de control crítics).
- Assegurament de la qualitat.
- Certificació dels sistemes de qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa 1 - UF0053	30	20
Unitat formativa 2 - UF0817	30	20
Unitat formativa 3 - UF0818	60	10

Seqüència:

Per accedir a la unitat formativa 2 i/o 3 s'ha d'haver superat la unitat formativa 1.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: PREELABORACIÓ, ELABORACIÓ I PRESENTACIÓ EN PASTISSERIA

Codi: MF1334_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC7034_1: Preelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes.

Durada: 240 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ.

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1, RP2 i RP3 pel que fa a compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: identificar i complir les normes de seguretat laboral, higienicosanitàries i de manipulació d'aliments i begudes referides a les unitats de producció o servei d'aliments, per evitar riscos laborals, ambientals i toxiinfeccions alimentàries.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments, d'obligat compliment, relacionades amb instal·lacions, maquinària, utensilis, eines, utillatge i aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint-ne propietats, avantatges i modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, segons les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comuns, identificant-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar-hi correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció, servei d'aliments i begudes i equipament del personal

- Condiions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.
- Uniformes de pastisseria: tipus.
- Peces de roba de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació d'aliments incorrecta.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors que hi contribueixen.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: PREELABORACIÓ DE PRODUCTES BÀSICS DE PASTISSERIA

Codi: UF0819

Durada: 90 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 pel que fa a la preelaboració de productes bàsics.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines, els utensilis, l'utillatge i les eines que formen la dotació bàsica dels establiments, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar estris, eines i elements que formen els equips i la maquinària dels establiments de pastisseria, descrivint-ne:

- Funcions.

- Normes d'utilització.
- Resultats quantitatius i qualitatius obtinguts.
- Riscos associats a la manipulació.
- Neteja.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Argumentar la importància de mantenir i cuidar els equips, i treure el màxim rendiment dels mitjans utilitzats en el procés, per tal d'evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: realitzar preelaboracions de pastisseria de múltiples aplicacions executant tècniques bàsiques prèviament definides.

CE2.1 Identificar i disposar els gèneres, estris i les eines necessaris per realitzar diferents preelaboracions de múltiples aplicacions.

CE2.2 Argumentar la importància de mantenir i cuidar instal·lacions i equips, i treure el màxim rendiment de les matèries primeres utilitzades en el procés, per tal d'evitar costos i desgastos innecessaris.

Continguts

1. Maquinària i equips bàsics de pastisseria

- Identificació i classificació: generadors de calor, generadors de fred i maquinària auxiliar.
- Identificació i característiques de la maquinària i equips de pastisseria, com ara:
 - Cambres frigorífiques o generadors de fred
 - Forns
 - Batedores pastadores
 - Laminadora
 - Geladora
 - Armari de fermentació
 - Trituradora refinadora
 - Divisors de masses
 - Injector o dosificador
 - Temperador de xocolata
 - Fregidora.
- Mobiliari d'ús comú i específic en pastisseria:
 - Piques
 - Taules
 - Carros
 - Portallaunes
 - Tremuges o prestatgeries.
- Bateria, eines i utilatge. Identificació i característiques d'estrils i eines, com ara:
 - Tija
 - Gibrell
 - Broquets
 - Cassó elèctric
 - Paleta
 - Jocs de tallar pastes
 - Ganivets
 - Culleretes
 - Coladors xinesos
 - Espàtules
 - Esperons
 - Filador
 - Polvorera
 - Mànegas de pastisseria
 - Mesures de capacitat
 - Motlles varis:
 - Bavaresa
 - Pastís
 - Flors

- Magdalena
- Pa de motlle
- Perfectes
- Flam
- Plum-cake o savorín
- Passapurés
- Pes
- Peus de pastís
- Expositors de pastissos
- Plaques de forn
- Ratlladors
- Corrons
- Tamís
- Cèrcols
- Llengüeta de goma
- Cercapous
- Cremadors elèctrics
- Pesa-xarops
- Termòmetres
- Gebradores i reixetes.
- Noves tecnologies per a l'elaboració de pastisseria.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació, control, neteja i manteniment d'ús característics.
- Característiques fonamentals, funcions i aplicacions més comunes.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació.
- Control i manteniment característics.

2. Matèries primeres d'ús comú en pastisseria

- Farina. Tipus d'ús comú en pastisseria: farina forta, farina fluixa, farina de mitja força, entre altres. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.
- Greixos. Tipus d'ús comú en pastisseria: greixos vegetals, animals, hidrogenats, entre altres. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.
- Ous i ovoproductes. Tipus d'ús comú en pastisseria: rovell líquid, clara líquida, ou líquid, entre altres. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.
- Sucre. Tipus d'ús comú en pastisseria: sucre de canya, sucre de remolatxa, edulcorants, entre altres. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.
- Lactis. Tipus d'ús comú en pastisseria: llet de vaca, llet de cabra, nata, llet en pols, entre altres. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.
- Altres productes d'ús en pastisseria:
 - Fruita fresca
 - Carn
 - Peix
 - Verdura
 - Fruita seca
 - Aromes
 - Espècies, entre altres.
 - Tipus. Definició. Descripció de les qualitats organolèptiques i aplicacions.

3. Preelaboració de matèries primeres

- Termes pastissers relacionats amb la preelaboració.
- Tractaments característics de les matèries primeres.
- Preelaboracions més usuals:
 - Merenga
 - Nata i trufa muntades
 - Gelatines i glacejats
 - Punts del sucre
 - Mantega pomada
 - Purés de fruites
- Fases dels processos i riscos en l'execució.
- Operacions necessàries per obtenir les preelaboracions més comunes.

- Tècniques i mètodes establerts.

4. Utilitzacions bàsiques de pastisseria

- Ús i maneig de la mànega de pastisseria:
 - Preparació
 - Broquets
 - Càrrega de la mànega i tancament de la mànega.
- Ús i maneig del cornet o cartutx:
 - Confecció d'un cornet
 - Tallat i tècniques d'escriptura o decoració amb cornet.
- Ús, estiratge i maneig amb corró.
- Ús i maneig d'eines i utilitatge específic:
 - Espàtula
 - Acanalador
 - Llengua
 - Cercapous
 - Temperador de xocolata
 - Cassó elèctric
 - Termòmetres i pesa-xarops o injectora dosificadora.

UNITAT FORMATIVA 3

DENOMINACIÓ: ELABORACIONS BÀSIQUES DE PRODUCTES DE PASTISSERIA

Codi: UF0820

Durada: 90 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2 i RP3 pel que fa a elaboracions bàsiques de productes.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: realitzar elaboracions senzilles de pastisseria d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi tècniques bàsiques d'elaboració.

CE1.1 Descriure les tècniques bàsiques d'elaboració de diferents elaboracions senzilles de pastisseria.

CE1.2 Argumentar la importància de mantenir i cuidar instal·lacions i equips, i treure el màxim rendiment de les matèries primeres utilitzades en el procés, per tal d'evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: realitzar les operacions necessàries per a la prestació d'assistència en processos de preparació de tot tipus d'elaboracions de pastisseria, mostrant receptivitat i esperit de cooperació.

CE2.1 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpretant fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitzant els vals o documents previstos.

CE2.2 Identificar i disposar correctament els gèneres, estris i les eines necessaris per a l'execució d'operacions senzilles en processos de preparació de tot tipus d'elaboracions de pastisseria, seguint indicacions precises.

CE2.3 Realitzar operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboracions de pastisseria, en el temps establert, aplicant-hi tècniques senzilles i adequades, complint les normes i instruccions rebudes i mantenint un esperit de col·laboració.

Continguts

1. Masses i pastes de múltiples aplicacions

- Organització i seqüenciació de fases per obtenir les diverses masses i pastes.
- Preparació del material necessari (motlles, llaunes, utensilis i eines).
- Masses fullades. Fonaments del procés per fer pasta fullada. Tipus de pasta fullada. Principals elaboracions de masses fullades.

- Masses batudes o esponjades. Processos d'elaboració. Principals elaboracions amb masses batudes.
- Masses escaldades. Fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades. Principals elaboracions.
- Masses ensucrades. Procés general d'elaboracions de masses ensucrades. Principals elaboracions amb masses ensucrades.
- Refrigeració de productes de pastisseria.
- Conservació i emmagatzematge.

2. Farciments i cremes

- Farciments i cremes. Formulari i variacions.
- Preparació de farciments i cremes, seleccionant eines i matèries primeres necessàries:
 - Cremes amb base d'ou
 - Cremes amb nata
 - Cremes amb fruita
 - Cremes amb base de caramel
 - Trufes i pralinés
- Fases i processos de l'elaboració de farciments i cremes, així com les possibles variacions en aquestes.
- Aplicacions i destinacions finals dels farciments i cremes.
- Conservació i emmagatzematge.

3. Xarops, banys de cobertura i melmelades

- Preparació de xarops, banys de cobertura i melmelades, seleccionant eines i matèries primeres necessàries.
- Fases i processos de l'elaboració de tot tipus de xarops, banys de cobertura i melmelades.
- Aplicacions i destinacions finals dels xarops, banys de cobertura i melmelades.
- Conservació i emmagatzematge.

4. Pastes, *mignardises* i *petit fours*

- Formularis.
- Elaboració de pastes, *mignardises* i *petit fours*, seleccionant els estris i les matèries primeres necessaris.
- Fases i processos de l'elaboració de pastes, *mignardises* i *petit fours*, així com les possibles variacions en aquestes.
- Aplicacions i destinacions finals de les pastes, *mignardises* i *petit fours*.
- Conservació i emmagatzematge.

5. Salses i coulis

- Formulari i variacions.
- Preparació de salses i coulis, seleccionant els estris i les matèries primeres necessaris.
- Identificació i coneixement de les tècniques d'elaboració de coulis i salses, així com les possibles variacions en aquestes.
- Aplicacions i possibilitats d'ús dels coulis i les salses.
- Conservació i emmagatzematge.

6. Sorbets i gelats

- Formularis de sorbets i gelats de fruites i gelats de base làctica.
- Preparació de sorbets i gelats, coneixent la diferent maquinària, els estris i les matèries primeres necessaris en l'elaboració.
- Tècniques d'elaboració dels diferents tipus de sorbets i gelats, així com les possibles variacions en aquestes.
- Aplicacions dels gelats i sorbets.
- Conservació i emmagatzematge.

7. Postres en restauració

- Postres bàsiques: postres de base làctica, a base de fruites i fregides o de paella.
- Semifreds: bavarenes i mousses.
- Postres en restauració: formulació i creació de postres.

- Preparació de postres, coneixent la diferent maquinària, els estris i les matèries primeres necessaris en l'elaboració.
- Tècniques i fases per elaborar les diferents postres, així com les possibles variacions en aquestes.
- Creació i disseny de postres, combinant les diferents elaboracions bàsiques apreses.
- Conservació i emmagatzematge.

8. Pastissos

- Pastissos. Muntatge i composició.
- Elaboració de pastissos clàssics, com ara:
 - Pastís alsacià
 - Pastissos de fruita
 - Pastissos amb crema de mantega
 - Pastissos de gema
 - Pastissos de nata
 - Pastissos de trufa
 - Pastís de formatge
 - Pastís de Santiago
 - Braços de gitano
 - Pastissos amb base de pasta fullada (milfulls o bandes de fruites).
- Pastissos amb base de semifreds o mousses.
- Aplicació dels pastissos en els serveis de restauració.

9. Patisserie salada

- Classificació dels diferents grups:
 - Del pa (pizzes, panades, canapès, entrepans i sandvitxos).
 - De la pasta brisa salada (quiches i cassoles).
 - De pasta fullada (vol-au-vent, saladets, sagristans i crestes).
- Formules i processos d'elaboració.
- Preparació de farciments, coneixent la diferent maquinària, els estris i les matèries primeres necessaris en l'elaboració (verdures, peixos, carns, condiments i espècies).

UNITAT FORMATIVA 4

Denominació: PRESENTACIÓ I DECORACIÓ DE PRODUCTES DE REBOSTERIA I PASTISSERIA

Codi: UF0821

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP2 i RP3, pel que fa a la presentació i decoració de productes.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: presentar elaboracions senzilles de pastisseria d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi tècniques bàsiques d'elaboració.

CE1.1 Descriure les tècniques bàsiques de presentació de diferents elaboracions senzilles de pastisseria.

CE1.2 Argumentar la importància de mantenir i cuidar instal·lacions i equips, i treure el màxim rendiment de les matèries primeres utilitzades en el procés, per tal d'evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: decorar el producte, relacionar les diferents elaboracions i valorar els criteris estètics amb les característiques del producte final.

CE2.1 Descriure els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria i les seves alternatives d'ús.

CE2.2 Interpretar la fitxa tècnica de fabricació per a l'acabat del producte.

CE2.3 Identificar el procés d'utilització o regeneració de productes que ho necessitin.

CE2.4 Verificar la disponibilitat de tots els elements necessaris per a la terminació del producte de pastisseria/rebosteria.

CE2.5 Triar el disseny bàsic o personal.

CE2.6 Realitzar les diverses tècniques de terminació o acabat en funció de les característiques del producte final, seguint els procediments establerts.

CE2.7 Disposar els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablerts.

CE2.8 Deduir les necessitats de conservació fins al moment de la utilització o regeneració.

CE2.9 Valorar els resultats finals i identificar les possibles mesures de correcció.

CE2.10 Realitzar totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Acabat i presentació de pastisseria

- Normes i combinacions organolèptiques bàsiques: els sentits.
- Classificació i tipus d'acabats i presentacions de pastisseria.
- Esquemes, fases i riscos en l'execució.
- Decoracions senzilles: banys, gebrats i bordures, entre altres.
- Tècniques bàsiques d'acabat i presentació de pastisseria.

2. Decoració de productes de rebosteria

- Decoració de productes de rebosteria. Normes i combinacions bàsiques. Control i valoració de resultats.
- Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.
- Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
- Tendències en la presentació d'elaboracions.
- Decoracions de xocolata.
- Passos més importants per treballar la cobertura:
 - Fondre la cobertura
 - Temperar la cobertura
 - Mesurament de la temperatura durant el temperament
 - Temperatura de l'obra, del farciment i dels motlles
 - Refredament de la xocolata
 - Condicionament
- Possibles problemes i com evitar-los.
- Composició bàsica de les cobertures.
- Alguns treballs amb xocolata (peces de xocolata, bomboneria, motius decoratius).
- Pintar amb pistola: elaboració de la pintura, tipus de compressors, condicions prèvies per pintar, mode de preparar la pintura i pintat.
- Conservació i emmagatzematge.

3. Decoracions amb caramel i fruites

- Matèries primeres per obtenir el caramel:
 - Sucre
 - Glucosa
 - Àcid tartàric
 - Gel de sílice i colorants
- El sucre: punts i aplicacions.
- Utensilis per elaborar i treballar el caramel.
- Coccio del sucre.
- Alguns treballs (flors, fulles, llaços o peces bufades).
- Conservació i emmagatzematge.
- Decoracions amb fruites.
- Identificació i selecció de les fruites més apropiades per decorar productes de pastisseria.
- Utensilis per tallar i manipular fruites.
- Possibles problemes i com evitar-los.
- Conservació i emmagatzematge.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Durada total en hores de les unitats formatives	Nre. d'hores màximes susceptibles de formació a distància
Unitat formativa - UF0053	30	20
Unitat formativa - UF0819	90	30
Unitat formativa - UF0820	90	30
Unitat formativa - UF0821	30	10

Seqüència:

Per accedir a la unitat formativa 2, 3 i/o 4 s'ha d'haver superat la unitat formativa 1. Les unitats formatives 2, 3 i 4 es poden programar de manera independent.

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA

Codi: MP0167

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: col·laborar en la recepció de gèneres d'ús comú en pastisseria per a la posterior distribució i utilització en àrees d'elaboració de productes de pastisseria.

CE1.1 Comprovar etiquetes i documentació habitual que acompanya els gèneres subministrats.

CE1.2 Manipular d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al consum immediat.

CE1.3 Executar operacions bàsiques de distribució de gèneres, ordenant-los d'acord amb les qualitats del producte, lloc, dimensions, equipament i sistema establert, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE1.4 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres efectuant les operacions de retirada i informar el seu superior.

CE1.5 Realitzar les operacions d'aprovisionament intern de gèneres segons les fitxes tècniques o els procediments alternatius i formalitzar els vals o documents previstos.

C2: aplicar mètodes senzills, tècniques bàsiques i operar amb equips per a la regeneració, l'envasament, l'emmagatzematge i la conservació de gèneres crus, preelaborats i elaboracions de pastisseria acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquestes matèries i productes.

CE2.1 Identificar necessitats i zones apropiades en funció de diferents gèneres crus, preelaborats o elaborats.

CE2.2 Identificar i aplicar els mètodes de conservació i envasament i llocs d'emmagatzematge adequats.

C3: aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE3.1 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

CE3.2 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

C4: realitzar preelaboracions de pastisseria de múltiples aplicacions executant tècniques bàsiques prèviament definides.

CE4.1 Efectuar les operacions de regeneració que necessiten les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la posterior preelaboració.

CE4.2 Efectuar preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.

C5: realitzar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria d'acord amb la definició del producte, aplicant-hi tècniques bàsiques d'elaboració.

CE5.1 Aplicar tècniques bàsiques d'elaboració i presentació, a partir de la informació subministrada i seguint procediments establerts.

CE5.2 Complir les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments.

C6: realitzar operacions necessàries per a la prestació d'assistència en processos de preparació i presentació de tot tipus d'elaboracions complexes de pastisseria, mostrant receptivitat i esperit de cooperació.

CE6.1 Realitzar operacions concretes i senzilles.

CE6.2 Realitzar l'assistència en el temps establert.

CE6.3 Complir les normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de manipulació d'aliments.

CE6.4 Complir les instruccions rebudes.

CE6.5 Mantenir un esperit de col·laboració i predisposició a l'assistència.

C7: utilitzar els equips, les màquines, els utensilis, l'utillatge i les eines que formen la dotació bàsica dels establiments, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE7.1 Seleccionar els estris, les eines, els equips i les maquinàries idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.

CE7.2 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE7.3 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C8: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE8.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal realitzar.

CE8.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE8.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE8.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE8.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE8.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Continguts

1. Recepció i emmagatzematge de gèneres i matèries primeres de pastisseria

- Assistència en les operacions de control en la recepció de mercaderies.
- Manipulació dels gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes.
- Emplenament de documentació per a l'aprovisionament intern.

2. Envasament, conservació i regeneració de gèneres i matèries primeres de pastisseria

- Execució d'operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes per a la conservació.
- Execució d'operacions de regeneració, conservació i envasament de gèneres i matèries primeres.

3. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en restauració

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i de conservació del medi ambient en els processos d'emmagatzematge i d'elaboració d'aliments i gèneres de pastisseria.

4. Preelaboració i elaboració de productes de pastisseria i preparació d'elaboracions bàsiques i elementals

- Execució de preelaboracions necessàries per a un pla de treball determinat.
- Realització d'elaboracions bàsiques i elementals.

- Execució d'acabats poc complexos per a les elaboracions de pastisseria.
- Elaboració i presentació de productes de pastisseria.

5. Assistència en els processos de preparació i presentació d'elaboracions de pastisseria

- Realització d'operacions d'aprovisionament intern de gèneres.
- Assistència en els processos d'elaboració culinària seguint instruccions.

6. Maneig dels equips i estris en el procés d'elaboració, manteniment i ordre en pastisseria

- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i el lloc de treball.
- Preparació i utilització dels equips i instruments d'acord amb les instruccions rebudes, vigilant-ne el funcionament correcte.

7. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòduls formatius	Acreditació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té acreditació	Si no es té acreditació
MF7033_1: Aprovisionament intern i conservació en pastisseria	• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomant/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic/a i tècnic/a superior de les famílies professionals d'Hoteleria i turisme i d'indústries alimentàries. • Certificats de professionalitat de nivell 2 i 3 de l'àrea de restauració de la família professional d'Hoteleria i turisme.	1 any	3 anys
MF7034_1: Preelaboració, elaboració i presentació en pastisseria	• Llicenciat/ada, enginyer/a, arquitecte/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Diplomant/ada, enginyer/a tècnic/a, arquitecte/a tècnic/a o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents. • Tècnic/a i tècnic/a superior de les famílies professionals d'Hoteleria i turisme i d'indústries alimentàries. • Certificats de professionalitat de nivell 2 i 3 de l'àrea de restauració de la família professional d'Hoteleria i turisme.	1 any	3 anys

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESP AIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula polivalent	30	50
Taller de pastisseria	135	135
Magatzem	20	20

Espai formatiu	M1	M2
Aula polivalent	X	X
Taller de pastisseria	X	X
Magatzem	X	X

Espai formatiu	Equipament
Aula polivalent	• Pissarres per escriure amb retolador. • Equips audiovisuals. • Rotafolis. • Material d'aula. • Taula i cadira per a formador/a. • Taules i cadires per a alumnes.
Taller de pastisseria	• Cuines individuals semiindustrials d'aprox. 400 × 600 mm, amb un cremador i una planxa. • Gratinador. • Forn combinat amb capacitat per a 4 safates 400 × 600 mm. • Forn elèctric de pastisseria/fleca. • Forn microones. • Taula de pastisseria amb 3 tremuges per a sucre i farina. • Turmix industrial (braç). • Cassons elèctrics. • Batedores pastadores de 4 litres de capacitat. • Laminadora. • Sorbetera o geladora. • Portallaunes o llauner mòbil. • Temperador de xocolata. • Fregidora. • Armari de fermentació. • Espremedora de cítrics. • Talladora de viandes fredes. • Abatedor de temperatura. • Màquina per fer buit. • Dispensador industrial de rotlle de paper. • Frigorífics i/o cambra frigorífica per conservar les matèries primeres i els productes elaborats. • Taules de treball convencionals i/o fredes. • Aigüeres de dues piques distribuïdes a les àrees de neteja, preparació, pastisseria, i altres llocs on siguin necessàries. • Congeladors en forma d'armari. • Rentamans amb pedal. • Esterilitzador de ganivets. • Balances elèctriques de pastisseria. • Farmaciola. • Contenidor especial per a escombraries de 56 cm de diàmetre i 70 cm d'alçària. • Bateria. • Elements de protecció. • Pesa-xarops. Termòmetre digital. • Cambra frigorífica. • Congelador en forma d'armari. • Cambra freda amb aire condicionat (19-20 °C): zona freda per a manipulació de xocolata i altres elaboracions que ho requereixen, com ara

	acabat i decoració de pastissos. • Eines i utillatge: corrons, jocs de broquets, jocs tallapastes, injector dosificador, motlles de silicona, flameres, llengües i espàtules, tiges, gibrells, brotxes, filtres, paleta, ganivets, coladors xinesos, embuts, esperó, escumadores, greixoneres, filadora, polvoreres, mànegues, mesures de capacitat, mig punt, peus de pastís, ratlladores, paelles, tamís, tisores, motlles de cèrcol de diferents alçàries i diàmetres, banya o cercapous.
Magatzem	• Prestatgeries.

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adrexi a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.