

Panadería y Repostería

- Manipulación de alimentos -

Formación Troncal: Del 15 al 22 de diciembre

Formación Específica: A partir del 20 de enero

150 HORAS



#EuropaSeSiente

Garantía Juvenil **Formación Troncal y Específica** del **Programa Talento Joven** de la Cámara de Comercio, Industria, Servicios de Navegación de A Coruña

Contacto para inscripciones al Curso:

Cámara de Comercio de A Coruña de 9 a 14 h

☎ **Tfnos.** 981 216 072 (Sede)

981 918 135 (Centro de Formación).

✉ **Correo:** formacion@camaracoruna.com

Instagram: talentojoventoruna



Panadería y Repostería



DIRIGIDO A: los jóvenes **menores de 30 años** inscritos en el **Fichero Nacional de Garantía Juvenil**, que se encuentran en situación de desempleo y que, actualmente se han sumado al **Programa Talento Joven** de las Cámaras de Comercio.

Las **150 horas** de la formación se distribuyen del siguiente modo:

Parte 1 Formación Troncal

GENERACIÓN DE TALENTO
30 HORAS

Del 15 al 22 de diciembre

Para realizar la específica, es obligatorio cursar la Formación Troncal, es decir, el módulo de: Empleabilidad.

¡Importante! Antes de comenzar cada módulo NO puedes estar trabajando.

Parte 2 Formación Específica

PANADERÍA Y RESPOSTERÍA
120 HORAS

A partir del 20 de enero

Para realizar la Parte 2, tienes que superar la Parte 1, Formación Troncal.
Y no estar trabajando en ese momento.

Información General:

- PLAZAS LIMITADAS
- DIPLOMA ACREDITATIVO (con **75% de asistencia** y superación de pruebas)

Horario: de 9:00 a 14:00 de Lunes a viernes

PROGRAMA COFINANCIADO POR: FONDO SOCIAL EUROPEO, MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL, CÁMARAS DE COMERCIO DE ESPAÑA Y DE A CORUÑA.

IMPARTE



ORGANIZA: CÁMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE A CORUÑA. C/Alameda, 30, 1º. A Coruña. Tel: 981 216 072



 **INSCRÍBETE**



Generación de Talento Herramientas para el Éxito Profesional



Del 15 al 22 de diciembre



Horario: de **09:00 a 14:00** de **lunes a viernes**



Centro de Formación de la Cámara.

Calle Alameda, 30, 3ª planta

Formación Troncal

Diciembre

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

CARACTERÍSTICAS

La **Formación Troncal** está diseñada para dar respuesta a las necesidades de los jóvenes en materia de **búsqueda de empleo**, ofreciendo una formación gratuita para el joven, **que aumente sus oportunidades laborales** y con la finalidad de preparar a los alumnos/as para **afrentar con éxito las entrevistas de trabajo**.

Contenidos

La entrevista de trabajo

a) ¿Por qué es importante preparar una entrevista de trabajo? Cada entrevista es única y debe adaptarse al sector al que aspiras. Practicaremos con dinámicas grupales y simulaciones para que llegues con seguridad al día clave.

b) Habilidades sociales y Personales. Mejoraremos tus habilidades sociales y tu forma de expresarte en el ámbito laboral. Aprenderás técnicas para hablar en público y transmitir tu mensaje con claridad y seguridad.



Nuestra Marca Personal, nuestro valor diferenciado

a) Aprenderemos a hablar correctamente sobre nosotros mismos, y sobre todo poniendo en valor lo que somos y cómo podemos usarlo en nuestro beneficio.

b) Autoconocimiento a través de dinámicas de grupo. Realizaremos talleres grupales donde desarrollaremos nuestras capacidades.



El CV como Carta de presentación

a) Tipos de CV. Cada oferta de trabajo tiene su propio currículum. Veremos cuáles son.

b) Estructura. Aprenderemos a ver cuáles son las partes del CV que queremos que resalten más y cuáles menos.

c) Elaboración. Elaboraremos diferentes currículos y veremos las herramientas digitales que mejor se adapten a nuestras necesidades.

Plan de Carrera Profesional

a) Definición de objetivos. Para elaborar nuestra hoja de ruta profesional, debemos trazar una línea temporal con todos los puntos que debemos alcanzar. Trabajaremos en cada caso de forma individualizada.

b) Alcanzar nuestros objetivos. Una vez hecho nuestro plan individualizado, analizaremos como lo iremos cumpliendo a medida que pase el tiempo.



Inserción laboral a través del autoempleo

a) ¿Qué es el autoempleo?

Nos adentraremos en el mundo del autoempleo y cómo puede ser una oportunidad laboral.

b) Desarrolla tu idea.


Aprenderemos a realizar un "plan de empresa" personalizado





Panadería y Repostería

A partir del 20 de enero

 Horario: de **09:00 a 14:00** de **lunes a viernes**

 Calle Ángel Rebollo, 76 (bajo).
15002, A Coruña

*Formación Específica
en el aula*

Experta Docente: **Mayte Fdez.**
Monitora de cocina y colaboradora de **Radio Voz en Vorwerk**



OBJETIVOS PRINCIPALES

- Proporcionar un conjunto de conocimientos y capacidades que permitan la integración laboral a los jóvenes desempleados en servicios de restauración, especialidad repostería / Panadería.
- Obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos
- Mejorar las competencias de las personas desempleadas, para conseguir cierta especialización
- Promover futuros emprendedores, ayudándoles a generar nuevas ideas de negocio.

COMPETENCIA GENERAL

Asistencia en obradores de repostería y panadería: minuciosidad en la preparación (incluyendo la limpieza de obrador y maquinaria relacionada)
Aprender a trabajar en equipo y cooperar.

FUNCIONES

Realización de operaciones básicas en repostería y panadería. A destacar el mantenimiento de la higiene y el orden del obrador y maquinaria (mantecadores, vitamix, termomix, ...).
Realización de mesas dulces.

METODOLOGÍA

Participación activa y dinámica del alumno/a. Alternancia de contenidos teóricos con realizaciones prácticas. Medios audiovisuales, se entrega documentación relacionada, así como delantal.
Prácticas en aula de cocina.

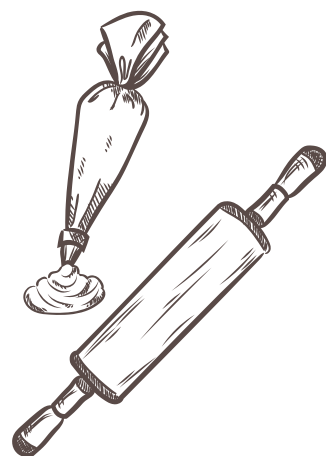
Seguimiento, control y evaluación de las acciones formativas. Cada fase requiere una evaluación diferente. Examen teórico y sistema de evaluación continuo, basado en las diferentes prácticas, grado de participación e implicación del alumnado, destrezas y actitudes, puntualidad y asistencia.



Módulo 1: Repostería y Panadería

Repostería

- Técnicas de pastelería: técnicas de batido, uso de mangas pasteleras, cortes, preparación de diferentes elaboraciones, pastas de corte y pastas de manga.
- Glasas, diferentes tipos de merengues, cremas y batidos. Bombones.
- Repostería local (flores, tarta de almendra, desayunos para pequeños establecimientos en hostelería.
- Repostería estacional: torrijas, buñuelos, tortas locales, bicas, orejas, filloas, huesos de santo
- Repostería creativa: Fondán, galletas decoradas, tartas de fiesta. ...



Panadería



- **EL PAN**, pequeño recorrido sobre el mundo del pan y sus diferentes técnicas: vapor, horno, sartén, cocina.
- **DIFERENTES TIPOS DE ELABORACION:** semillas, frutos secos, de agua, aceitunas, pan de rellenos, pan rápido, pan con nueces, de chocolate, de leche, pan integral, de estevia, de molde, de centeno.
- **DIFERENTES ACABADOS EN EL OBRADOR.**
- **MASAS HOJALDRADAS:**
Preparación de la pasta. (a mano, con la máquina de pastar).
Su elaboración: los pliegues, las capas de masa hojaldrada, elaboraciones dulces y saladas.
- **MASAS BATIDAS O ESPONJADAS:**

Bizcochos: de batido mezclado, de batido sencillo, de batido doble, bizcocho con emulsionante.

- **MASAS ESCALDADAS:**

La masa escaldada.

Elaboraciones: Pasta choux, churros.

Elaboraciones dulces con pasta choux: bocados, individuales, para compartir.

Elaboraciones saladas: mini – éclairs, tartaletas de ñoquis.

- **MASAS FERMENTADAS:**

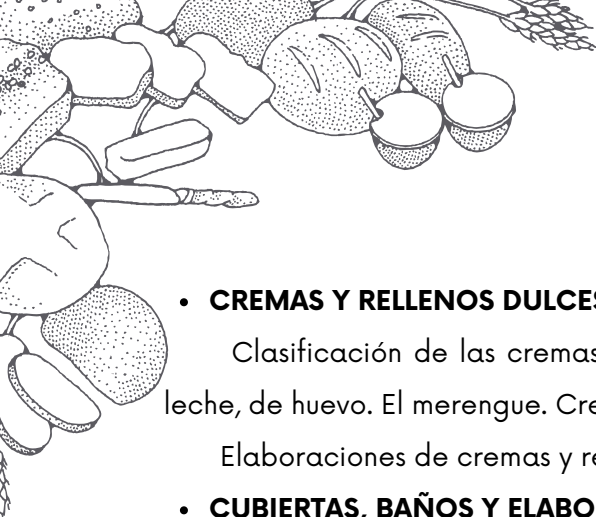
Masas fermentadas y leudadas.

Elaboración de masas fermentadas no hojaldradas. Proceso general de elaboración de la masa fermentada.

Elaboración de la masa de pan común. Elaboración de la masa brioche.

Elaboración de masas fermentadas hojaldradas: elaboración de masa de cruasán, de masa de brioche danés.





- **CREMAS Y RELLENOS DULCES Y SALADOS:**

Clasificación de las cremas. Preparación de cremas y rellenos dulces, de cremas de agua, de leche, de huevo. El merengue. Cremas de mantequilla, cremas frías, cremas saladas calientes.

Elaboraciones de cremas y rellenos (dulces y salados)

- **CUBIERTAS, BAÑOS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS:**

Las cubiertas: cubiertas líquidas y cubiertas sólidas.

Baños y elaboraciones de azúcar: jarabe, baño, alcohol, elaboraciones de azúcar.

Elaboraciones complementarias: con fruta, con gelatina.

- **DECORACION Y ACABADOS.**

- **CONSERVACIÓN:** Sistemas y métodos de conservación.



Módulo 2: Seguridad alimentaria & Certificado de Manipulador/a de alimentos

- Concienciar al alumnado sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan las intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones. Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

