

CONTENIDO DIDACTICO



OBJETIVOS

Con nuestro Curso de Repostería podrás adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para desenvolverte en esta profesión, en la que podrás desarrollar tu imaginación en la decoración o creación de nuevos productos, aplicando con autonomía las técnicas de elaboración correspondientes que aprenderás a lo largo de este programa formativo.

METODOLOGIA

LA METODOLOGÍA ONLINE propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de enseñanza programada y de trabajo autónomo del alumnado con el asesoramiento de un/a formador/a especializado y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual.

PROCESO DE TRABAJO



SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelería-obrador
- Cualquier establecimiento de restauración
- Hoteles
- Montar un negocio propio

CONTENIDO DIDACTICO

MODULO 1

Recursos adicionales basados en videos

Manipulador de alimentos de alto riesgo (Incluye carnet de manipulador de alimentos)

Seguridad alimentaria APPCC

MODULO 2

Los contenidos del curso de Cocinero profesional siguen íntegramente el índice de materias indicados en el certificado de profesionalidad Operaciones Básicas de Pastelería (HOTR0109)

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración UF0053

Aprovisionamiento Interno en Pastelería UF0817

Conservación en Pastelería UF0818

Preelaboración de Productos Básicos de Pastelería UF0819

Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería UF0820

Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería UF0821

MEJORANDO MIS COMPETENCIAS

Conjunto de conocimientos, habilidades, disposiciones y conductas que posee una persona que le permiten la realización exitosa de una tarea.

1. **Curso de técnicas de búsqueda buscarempleo**
 2. **Emprendedores, como montar una empresa**
 3. **La calidad empieza por uno mismo**
-

PRACTICAS LABORALES

OBJETIVOS

Las prácticas en empresas forman parte del curriculum formativo de los ciclos de formación profesional, como complemento de los procesos de aprendizaje realizados en los centros educativos y tanto los centros como las empresas reconocen su enorme importancia.

Por una parte permiten que la formación tenga en cuenta la realidad del entorno productivo y responda a sus necesidades y por otra parte, proporciona a los jóvenes mejores posibilidades de inserción y promoción profesional.

CARACTERISTICAS

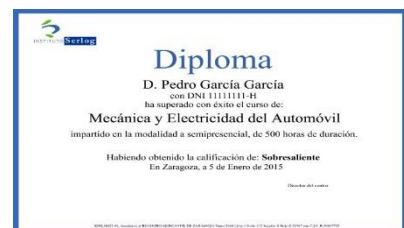
El alumno comenzará las prácticas tras un periodo de estudio de la parte teórica del curso

La duración de las prácticas será proporcional al número de horas teóricas del curso repartidas según el horario que la empresa designe.

Instituto Serlog suscribirá una póliza de seguro de accidentes a nombre del alumno durante el tiempo que duren las prácticas laborales.

CERTIFICADO/TITULO

Titulación expedida por Instituto Serlog en la que acredita haber superado la parte teórica del curso. Al finalizar la empresa de prácticas expandirá un certificado a cada estudiante acreditativo de las horas realizadas y las practicas realizadas con el nivel de aprovechamiento



Bolsa de trabajo

Tras la finalización del curso el alumno será presentado al departamento de orientación y búsqueda de empleo, donde nuestro equipo de psicólogos especializados en orientación laboral y recursos humanos analiza el perfil de alumno y destaca su potencial laboral.

Y el alumno quedara vinculado a nuestro programa de recolocación

PROCESO DE TRABAJO

- Entrevista personal basada en su currículum.
- Análisis de sus puntos fuertes y orientación profesional.
- Redacción y orientación de su currículum profesional.
- Mantenimiento y actualización de sus datos.

www.buscarempleo.com

