

CONTENIDO DIDACTICO



Repostería Y Pastelería

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.

SALIDAS PROFESIONALES

Pastelería-obraador

Cualquier establecimiento de restauración

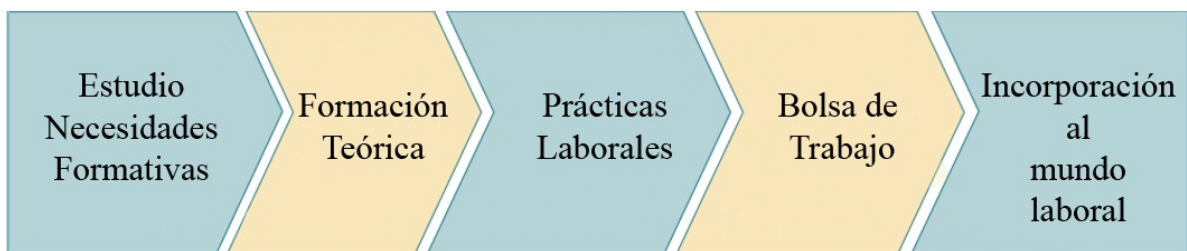
Hoteles

Montar un negocio propio

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



CONTENIDO DIDACTICO

MODULO 1

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

Seguridad alimentaria APPCC

MODULO 2

UF1 Masas y pastas en repostería

UF2 Maquinaria y equipos básicos de Pastelería

UF3 Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de cremas y rellenos

UF4 Manejo de maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de masas

UF5 Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

UF6 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifrios

UF7 Supervisión y elaboración de bombones y piezas de chocolate

UF8 Masas y pastas de múltiples aplicaciones

UF9 Decoración de productos de repostería

UF10 Materias primas de uso común en pastelería

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 currículum 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.

Tutorías personalizadas

FORMACIÓN
INDIVIDUALIZADA

Los profesores y la Responsable de Tutorías, aparte de ser la fuente de conocimiento y apoyo, irán dinamizando y facilitando su aprendizaje en función de sus propias necesidades, proporcionándole pautas y recomendaciones a la hora de realizar las actividades y animándolo a descubrir por sí mismo las posibilidades que le brinda el curso.

Flexibilidad

Esta es una de las principales ventajas del e-learning, la flexibilidad de horarios.

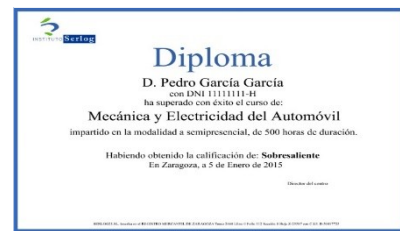
Sistema de trabajo donde el/la alumno/a asume la responsabilidad de su proceso de aprendizaje, adaptándolo a su ritmo de trabajo y a sus propias necesidades, lo que exige una mayor implicación por su parte.

FÁCIL, FLEXIBLE Y A
TU RITMO

Los cursos online tienen una duración lo suficientemente amplia para que el alumno sea capaz de completar su formación al ritmo que él desee.

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

