

Pastelero (Pastelería y confitería)

Ref: 77031048

Ocupación de **Pastelero**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Pastelería y confitería, código: INAF0109 de la Familia Profesional: Industrias Alimentarias.

Manual: Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería y confitería	Manual: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	Manual: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	Manual: Elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas
UD1: Materias primas utilizadas en pastelería-confitería.	UD1: Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería	UD1: Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería	UD1: Procesado del cacao
UD2: Gestión de almacén en pastelería-confitería	UD2: Operaciones y técnicas básicas en pastelería y repostería	UD2: Elaboración de cremas o rellenos dulces	UD2: Elaboración de chocolate
UD3: Recepción de mercancías en pastelería-confitería.	UD3: Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería	UD3: Elaboración de rellenos salados	UD3: Elaboración de mazapanes y turrone
UD4: Almacenamiento y control de almacén en pastelería-confitería	UD4: Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros	UD4: Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería	UD4: Elaboración de caramelos, chicles, confites y otras golosinas
UD5: Expedición de mercancías en pastelería-confitería			
UD6: Puesta a punto de utillaje, equipos e instalaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería	UD5: Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería		