

TABLÓN VIRTUAL IFEF · FORMACIÓN

CURSO OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (360 HORAS, NIVEL 1)

DATOS DE LA OFERTA

Familia: Hostelería y Turismo

Tipo curso: F.P.E.

Colectivo: Desempleados

Método: Presencial

Titulación: Sin determinar

Coste: Gratuito

Requisitos: * DIRIGIDO A: Personas desempleadas.

* MÓDULOS DEL CURSO:

A) MF1333_1: APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA:

- 1- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- 2- Aprovechamiento interno en pastelería.
- 3- Conservación de pastelería.

B) MF1334_1: PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA:

- 1- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- 2- Elaboraciones básicas de productos de pastelería.
- 3- Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.

Impartido por: MAUDE STUDIO - JEREZ

Organizado por: MAUDE Studio Jerez - Junta de Andalucía - SEPE

Provincia: Cádiz

Lugar: Jerez

Fecha de inicio: 01/2025

Duración: 360 Horas (Módulo 1: 120 Horas / Módulo 2: 240 Horas)

Horario: De 15:30 a 20:30 Horas

Prácticas: No

Compromiso de contratación: No

Plazas: Hasta cubrir plazas

Plazo: Del 04/10/2024 al 31/12/2024

Recogida de solicitudes: INSCRIPCIÓN: Interesados/as contactar en:
- CORREO: jerez@maudestudio.com
- TLF: 695 072 921

Fuente: MAUDE Studio Jerez

Fecha de publicación: 08/10/2024