

## 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- Aprovisionamiento 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](mailto:jerez@maudestudio.com)  
- TLF: 695 072 921

**Fuente:** MAUDE Studio Jerez

**Fecha de publicación:** 08/10/2024