

PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

Perfil professional: Auxiliar de pastisseria i forneria
Codi: PFI HT05
Família professional: Hoteleria i turisme
Títol de referència: Professional bàsic en activitats de forneria i pastisseria
Durada total: 1000 hores

Mòduls formatius:

I. MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL	615 hores
---	------------------

I.a. Mòduls referits a títols de formació professional bàsica

Mòduls professionals	Unitats de competència	Durada
3017. Processos bàsics de pastisseria	UC1333_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament intern i conservació de preelaboracions i elaboracions de pastisseria.	264 (inclou Projecte. Integrat I.c)
	UC1334_1: Praelaborar, elaborar i presentar elaboracions senzilles de pastisseria i assistir en elaboracions complexes.	

Referència al Catàleg de Qualificacions Professionals i certificat de professionalitat corresponent:

- **Qualificació professional completa:** HOT414_1: Operacions bàsiques de pastisseria
- **Qualificació professional incompleta:** Cap
- **Certificat de professionalitat:** HOTR0109 Operacions bàsiques de pastisseria

I.b. Mòduls de formació professional específica del perfil professional

Mòduls	Durada
MFPE031. Operacions bàsiques de forneria	70 hores
MFPE032. Atenció al client i dispensació en pastisseria i forneria	66 hores

I.c. Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils

Mòduls	Durada
MFCT. Formació en centres de treball	180 hores
MPI. Projecte integrat (40 hores dedicació alumne dintre dels mòduls I.a)	(transversal)
MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35 hores

II. MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL	295 hores
---------------------------------------	------------------

Mòduls	Durada
MFG1: Estratègies i eines de comunicació	110 hores
MFG2: Entorn social i territorial	30 hores
MFG3: Estratègies i eines matemàtiques	110 hores
MFG4: Incorporació al món professional	45 hores

III. TUTORIA	40 hores
---------------------	-----------------

IV. FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA DE REFORÇ I APROFUNDIMENT	50 hores
--	-----------------

Adaptada a les característiques del programa, dels alumnes i de l'entorn