

## Curso de REPOSTERÍA

16 MAYO-27 JUNIO

**Modalidad:** Presencial **Duración:** 125 horas

**Lugar:** Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

### Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil.
- Mostrar interés y capacidad para desarrollar trabajos en el sector de la repostería

### Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Formar a los jóvenes para trabajar en el sector de la repostería.

## Índice de contenidos Formación teórica y práctica

### MÓDULO 1-HERRAMIENTAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO (65h.) fechas: 16 mayo-1 junio. Lunes a viernes de 9,30h-14,30h.

Auto-conciencia emocional: reconocer las propias emociones.

Auto-regulación: saber manejar las propias emociones.

Auto-motivación: utilizar el potencial existente.

Empatía. Conductas Sociales.

CV y Carta de Presentación. Entrevista Personal (Teoría y Entrenamiento)

Proceso de Selección (pruebas y dinámicas de grupo)

Trabajar en la RED. Empleo 2.0 (Portales, redes sociales, aplicaciones, perfil de LinkedIn)

Marca Personal para el empleo. Videocurrículum.

Primeras habilidades sociales. Crear relaciones sociales

### MÓDULO 2 – CURSO DE REPOSTERÍA fechas: 4-27 junio (60h.).Lunes a jueves de 9,30h-13,30h.

#### PARTE PRÁCTICA:

- ❖ BOLLERÍA . Bollo suizo, cristina, brioche....
- ❖ TARTALETAS. Dulces, saladas
- ❖ PASTA CHOUX. Chocolateros, petit choux.....
- ❖ BOLLERÍA HOJALDRADA. Croissants, napolitanas, caracolas.....
- ❖ HOJALDRE. Tarta manzana, palmeras, milhojas.
- ❖ PASTAS DE TÉ
- ❖ MASAS ABIZCOHADAS. Bizcocho genovés, plancha, especiales .....
- ❖ RELLENOS, GLASEADOS Y COBERTURAS
- ❖ MACARONS.
- ❖ REPOSTERÍA CREATIVA. Cupcakes, galletas decoradas con glasa y fondant.

#### PARTE TEÓRICA:

- ❖ MATERIAS PRIMAS
- ❖ ALERGENOS Y ENFERMEDADES ALIMENTICIAS

### Metodología y Evaluación

Se evaluarán continuamente los progresos del alumno, sus actitudes y aprendizaje. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación, de cada uno de los módulos.

Cofinanciado por: