

Itinerario formativo para:

Dependientes de panadería, pastelería y confitería

COD. OCUPACIÓN

52201231

CICLO	CONTENIDO DE LOS MÓDULOS	CLAVE
1º	ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE VENTA MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES	PV-01 PN-02
2º	TÉCNICAS DE VENTA TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA	PV-02 PO-05
3º	ANIMACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO EN EL PUNTO DE VENTA TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DEL PAN	PV-05 PN-07
4º	OPERACIONES DE CAJA EN LA VENTA TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE MASAS DE BOLLERÍA	PV-06 PN-08
5º	GESTIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE/ CONSUMIDOR ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN COMERCIAL DE UNA PANADERÍA	PV-07 PN-10
6º	GESTIÓN DE COSTES DE UNA EMPRESA DE PANADERÍA PRESENTACIÓN COMERCIAL Y EMPAQUETADO	PN-11 PN-12