



aulaMentor

Envasado y presentación de productos de pastelería y panadería

Itinerario formativo compuesto por los siguientes cursos:

30h

Gestión de venta de productos de panadería, repostería y confitería

Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería. Métodos de fijación de precios. Cálculo comercial en las operaciones de venta. Márgenes y descuentos. Gestión operativa de la venta: Medios de pago. Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN). Terminal Punto de Venta (TPV); sistemas de cobro. Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI). Descuentos, promociones, vales. Documentación básica.

30h

Exposición de productos de panadería, repostería y confitería en un punto de venta.

Exposición de productos en el punto de venta: Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial. Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos (áreas de base, indicadores visuales, productos gancho). La publicidad en el lugar de la venta. Expositores y Escaparates: Efectos psicológicos y sociológicos del escaparate. Técnicas de escaparatismo. Elementos y materiales de un escaparate Diseño de escaparates. Criterios de composición y montaje. Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

30h

Atención al cliente en establecimientos de panadería, repostería y confitería

Atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca. Documentación implicada en la atención al cliente. Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente. Técnicas de venta para atraer la atención y despertar el interés de los clientes. La información suministrada por el cliente. Resolución de reclamaciones y quejas. Técnicas en la resolución de reclamaciones. Arbitraje de consumo. Ley General de Defensa de los consumidores y usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor. Ley Orgánica de Protección de Datos

UC

En el caso de superar todos los cursos citados en este itinerario formativo se estaría en disposición de participar en un procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales. **Unidad de Competencia: UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.**

CP

Esta UC forma parte de la **Cualificación Profesional: INA107_2 Pastelería y confitería.**

MP

En caso de obtener la acreditación oficial de la unidad de competencia se puede solicitar la convalidación del **Módulo Profesional MP0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería**, al matricularse en el ciclo formativo de grado medio: **Técnico en panadería, repostería y confitería.**

MF

En caso de obtener la acreditación oficial de la unidad de competencia se puede solicitar la convalidación del **Módulo Formativo MF0309_2: Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería**, del certificado de profesionalidad **INAF0109 Pastelería y confitería.**

Convalidaciones y equivalencias en conformidad con la nueva Ley Orgánica de Ordenación e Integración de la Formación Profesional

Observaciones: Para realizar el curso, es necesario tener un ordenador con conexión a Internet. Para ello, podrá utilizar el suyo propio o los facilitados en las aulas Mentor

Más información en
aulaMentor.es

NIPO: 847-22-011-4



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU