

Hablar del pan con sus clientes

Integre fácilmente a nuevos empleados y mejore el asesoramiento al cliente gracias a la formación sobre las principales materias primas utilizadas en panadería.

Panadería – Pastelería – Snacking – Punto de cocción final

100 % EN LÍNEA
DURACIÓN ESTIMADA: 2 H

Objetivos de la formación

Esta formación tiene como objetivo proporcionar un mejor conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el entorno de trabajo, a través de los siguientes objetivos:

- Identificar los ingredientes utilizados en panadería (composición, tipos, denominaciones, procesos de elaboración, características y criterios de calidad) para poder responder a las preguntas de los clientes sobre los ingredientes.
- Explicar el origen de la baguette distinguiendo su evolución real de sus leyendas populares.

El cumplimiento de los objetivos se evalúa mediante un cuestionario de opción múltiple al final de la formación.

¿PARA QUIÉN?

- Vendedor/a en panadería, pastelería o punto caliente
- Responsable del personal de ventas en panadería, bollería, pastelería o punto caliente

PREQUISITOS PREVIOS

- No se requieren conocimientos previos.

El programa de esta formación

Los orígenes de la baguette francesa

- Las leyendas que rodean su aparición y los relatos populares que han alimentado su mito.
- El origen más probable de este pan y las razones de su éxito duradero.

El trigo en panificación

- Actores
- Cultivo del trigo
- Trigo blando y trigo duro
- Del grano al pan: etapas de transformación

La harina de trigo en panificación

- La molienda del grano de trigo
- Correctores de harina
- La composición de la harina, su función y los tipos de harina
- Elegir una harina según su uso

Harinas y semillas en panificación

- Harinas procedentes de frutas, cereales, pseudocereales y tubérculos
- Propiedades nutricionales y tecnológicas
- Semillas y copos utilizados en panadería y pastelería
- Usos y aplicaciones en panificación

La levadura en panificación

- Origen y naturaleza de las levaduras
- Ámbitos de aplicación
- Levaduras y fermentación: principios y funcionamiento
- Uso de la levadura en panadería artesanal
- Explicar la levadura a un cliente

¿Cómo vender pan de masa madre?

- Comprender la fermentación con masa madre
- Las diferentes variedades de masa madre
- Ventajas y valor añadido del pan de masa madre
- Argumentos de venta
- Explicaciones sencillas para el cliente sobre su elaboración

¿Tiene alguna discapacidad? Contáctenos y le acompañaremos en su proceso de formación. La mayoría de nuestras formaciones están disponibles en línea. Para acceder al curso, necesita conexión a Internet y un ordenador, tableta o teléfono móvil. Para nuestras formaciones prácticas, será necesario hablar con usted para conocer sus necesidades y ayudarle a elegir el programa más adecuado.

Información importante sobre esta formación

MODALIDADES DE EVALUACIÓN

- Un programa de formación está compuesto por uno o varios cursos (módulos).
- Para cada curso, hay un cuestionario final para validar los conocimientos adquiridos (3 intentos posibles). Al alcanzar un mínimo del 80 % de respuestas correctas en la evaluación final, validará el curso correspondiente.
- La realización de todos los módulos que componen el programa de formación acreditará su participación en la formación.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

- Disponer de un teléfono móvil, tableta/ordenador y material de audio (auriculares).
- Disponer de acceso a Internet/web y de una dirección de correo electrónico.
- Disponer de un soporte para tomar notas y almacenar los documentos descargables del curso.

MODALIDADES Y PLAZOS DE ACCESO

- Implementación sencilla, sin trámites administrativos: solo tiene que enviarnos los datos de contacto de sus empleados y el programa elegido.
- Los accesos se activan en un plazo de 48 horas y, posteriormente, cada participante dispone de un acceso individual durante 1 mes a su formación 100 % en línea.
- También se entrega una guía de buenas prácticas para facilitar la implementación del programa con sus equipos.

MÉTODO PEDAGÓGICO

- La formación se realiza en línea de forma asíncrona, individual y personal a través de una plataforma de formación. Es interactiva e incluye recursos de texto, imagen, audio y vídeo, actividades y cuestionarios para validar los conocimientos adquiridos. Puede realizar los cursos en el orden que desee y repetirlos tantas veces como sea necesario.
- Nuestro equipo pedagógico seguirá su progreso y estará a su disposición durante toda la formación.