**ANÁLISIS PRÁCTICAS PROCESOS BÁSICOS DE PASTELRIA**

**FICHA EVIDENCIA SEMANAL**

**SEMANA DE AL DEL MES DE**

**HORARIO: De las…… horas a las…… horas.**

**EMPRESA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dia de la semana** | **Elaboraciones realizadas** | **cantidades** |
| **Lunes** |  |  |
| **Martes** |  |  |
| **Miércoles** |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | | | **cantidades** | Conocimiento de los productos:  Si O No |
| **Materias Primas Tratadas** |  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
| **Procedimientos de iniciales de pastelería** | | | | |
| **Recepción y acopio de materias primas** |  | | | |
| **Procedimentos previos a la elaboración de pastelería y panadería** |  | | | |
| **Cortes básicos y obtención de piezas** |  | | | |
| **Conservación,**  **Sistemas y métodos** | **Productos, Elaboraciones Básicas y Productos Acabados** | **Método de conservación utilizado** | | |
|  |  | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Maquinaria utilizada por el alumno/a** | **Generadores de calor** |  |
|  | **Generadores**  **de frío** |  |
|  |
|  | **Otra**  **maquinaria** |  |
| **Equipos** |
| **y** |
| **Batería y utillaje**  **Empleado** | **Material móvil de pastelería** |  |
| **maquinaria** |
|  |
|  | **Utillaje** |  |
|  |
|  | **Herramientas** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Terminología utilizada** |  | | | |
| **Terminación, decoración y servicio** | Ha terminado y decorado | | Servicio de | |
|  | |  | |
| **Seguridad e higiene en las zonas de producción** | Instalaciones y equipos | Manipulación | | Sistemas de limpieza |
|  |  | |  |
| **Observaciones:** |  | | | |