



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: MF1781_3
- Nivel: N3
- Duración: 90 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Organización y gestión administrativa en obradores y puntos de venta
- Planificación de la producción y control de stocks
- Gestión económica y financiera de establecimientos de pastelería
- Atención al cliente y fidelización
- Aplicación de normativas sanitarias y de seguridad laboral

SALIDAS PROFESIONALES

- Encargado/a o gerente de pastelería

- Responsable de producción en obradores
- Técnico/a en administración y gestión de negocios de hostelería
- Emprendedor/a en el sector de la pastelería y repostería artesanal