



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAFC016
- Nivel: Intermedio
- Duración: 10 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Tipos de masas y técnicas de laminado
- Elaboración de bollería fermentada y hojaldrada
- Rellenos, coberturas y decoraciones creativas
- Innovación en sabores, formas y presentaciones
- Control del horneado y conservación del producto
- Normas de higiene y manipulación alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero/a o pastelero/a especializado/a en bollería
- Empleado/a de obradores o pastelerías

- Profesional de catering o restauración
- Emprendedor/a en repostería artesanal