



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Industrias alimentarias](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAF006PO
- Nivel: 1
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Distintos panes para diferentes alimentos
- Elaboraciones
- La carta de panes para mesa y bocadillos
- Recetario de rellenos

SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero especializado en panificación para hoteles y restaurantes
- Asistente en obradores de panadería artesanal
- Técnico en elaboración de panes temáticos para eventos
- Colaborador en cocinas de hostelería con servicio de panadería in situ
- Auxiliar en control de calidad de masas y fermentaciones
- Formador básico en técnicas de panificación para equipos de cocina
- Responsable de producción de panes en catering o servicios de comidas
- Emprendedor en microempresas de pan artesanal para hostelería