



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAF020PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Materias primas y utensilios básicos de pastelería
- Elaboración de masas, bizcochos y hojaldres
- Preparación de cremas, rellenos y coberturas
- Decoración y presentación de productos de pastelería
- Conservación, almacenamiento y regeneración de productos
- Normas de higiene, manipulación y seguridad alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelero/a o ayudante de obrador
- Repostero/a en restaurantes o catering

- Empleado/a en panaderías y confiterías
- Especialista en repostería artesanal o creativa