



DURACIÓN: 30 HORAS

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

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAFC002
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Teleformación

TEMARIO

- Ingredientes y procesos básicos de pastelería
- Elaboración de masas, cremas y rellenos
- Técnicas de decoración y presentación de postres
- Innovación y tendencias en pastelería moderna
- Conservación y control de calidad de los productos
- Normas de higiene y manipulación de alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelero/a o ayudante de pastelería
- Personal de repostería en hostelería y catering

- Empleado/a en panaderías o confiterías
- Profesional interesado/a en la pastelería creativa