



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

CARACTERÍSTICAS

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

TEMARIO

- Materias primas y equipos de pastelería
- Elaboración de masas, bizcochos y cremas
- Técnicas de horneado y acabado
- Decoración de tartas y postres
- Conservación y presentación de productos elaborados
- Seguridad alimentaria y prevención de riesgos

SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelero/a o ayudante de obrador
- Empleado/a de panadería o cafetería

- Profesional de repostería artesanal o catering
- Emprendedor/a en el sector de pastelería