



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: INAFO2CPO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Materias primas y utensilios básicos de pastelería
- Elaboración de masas, bizcochos y cremas
- Técnicas de horneado y decoración
- Preparación de postres y productos de pastelería tradicional
- Conservación y regeneración de elaboraciones
- Higiene, manipulación y seguridad alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelero/a o ayudante de obrador
- Profesional de repostería en restaurantes o catering

- Empleado/a en panaderías o confiterías
- Emprendedor/a en pastelería artesanal o creativa