



DURACIÓN: 20 HORAS

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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR054PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Fundamentos de la pastelería aplicada a la restauración
- Elaboración de cremas, mousses, coulis y salsas dulces
- Técnicas de montaje y decoración de postres en plato
- Combinación de texturas y temperaturas
- Conservación, regeneración y servicio de postres
- Normas de higiene y manipulación de productos alimentarios

SALIDAS PROFESIONALES

- Pastelero/a especializado/a en restauración
- Cocinero/a encargado/a de postres

- Empleado/a de obrador o catering
- Profesional de cocina creativa y repostería gourmet