



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: MF1775_3
- Nivel: N3
- Duración: 180 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Control de materias primas en pastelería
- Procesos de elaboración de masas básicas y fermentadas
- Preparación y cocción de cremas y rellenos
- Conservación, decoración y presentación de productos
- Supervisión de la producción y control de calidad
- Higiene alimentaria y prevención de riesgos laborales

SALIDAS PROFESIONALES

- Maestro/a pastelero/a
- Jefe/a de obrador de pastelería
- Técnico/a en control de calidad de productos de repostería
- Especialista en desarrollo y mejora de procesos de producción de pastelería