



# FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

**SECTOR:** Hostelería

## PASTELERO/A

**MODALIDAD:** Distancia

**DURACIÓN:** 50

**CONTENIDO:**

- Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo
- Repostería básica
- Masas de levadura
- Bizcochos y masas bizcochadas
- Postres a base de frutas
- Postres varios y postres al baño María
- Decoración
- Pasteles y piezas pequeñas
- Las tartas
- Preparaciones saladas
- Equipo y menaje utilizado



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO  
900 - 102 - 168



info@albant.net