

CERTIFICADO PROFESIONAL EN PASTELERÍA INTERNACIONAL



MALLA PASTELERÍA

	PRIMER CICLO 5 semanas	SEGUNDO CICLO 5 semanas	TERCER CICLO 5 semanas	CUARTO CICLO 5 semanas	QUINTO CICLO 4 semanas
Área de Especialidad	Introducción a la Pastelería	Historia de la Pastelería	Tecnología de las Masas Fermentadas		Práctica Profesional (160 horas)
	Higiene y Manipulación de Alimentos				
	Masas Quebradas	Masas Quebradas	Masas Escaldadas básicas	Masas Escaldadas y sus aplicaciones	
	Técnicas y elaboración de Masas Batidas	Técnicas y elaboración de Masas Batidas	Técnicas y elaboración de Viennoiserie	Técnicas y elaboración de Viennoiserie	
	Técnicas Básicas de Chocolatería	Elaboración de Bombones y relleno	Chocolatería Aplicada		
		Pastelería Clásica	Pastelería Europea Moderna I	Pastelería Europea Moderna II	
Área de Gestión	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas		Técnicas de Marketing y Ventas	
		Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Desarrollo de proyecto	
	Comunicación Efectiva			Efectividad Laboral	