

Técnico en Pastelería y Repostería

El curso de **Técnico en Pastelería y Repostería** engloba todas las partes esenciales para hacer elaboraciones de máxima calidad. Estudiarás las materias primas y elaboraciones específicas de pastelería: masas, pastas, pan, pastelería salada, cremas, rellenos, almibares, confituras...

— ¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?

Al acabar este curso, sabrás elaborar **delicatesen de repostería**, dominando las materias primas, cremas, rellenos, salsas... tanto de **pastelería dulce como salada**. También conocerás las herramientas y utensilios necesarios de última tecnología.

— ¿A quién va dirigido este curso?

Este curso va dirigido a todos aquellos que quieran **dominar el arte de la pastelería y la repostería** en toda su dimensión, adaptado a las últimas tendencias.

PLAN DE ESTUDIOS

- Instalaciones, equipos y maquinaria de pastelería
- Materias primas de repostería
- Masas y pastas
- Pan y pastelería salada
- Cremas, rellenos y salsas
- Almibares, confituras y mermeladas
- Baños



MODALIDAD:

- Presencial
- Semipresencial
- Online 100%

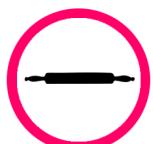


Comienzo:

08/11/2021

Fin de curso:

18/02/2022



Formación

Bonificable

100%



Calle Segunda, 39. Carbajosa de la Sagrada. (Salamanca)



info@escuelahosteleriasalamanca.es



923.100.991 · 637.424.846



www.escuelahosteleriasalamanca.es