

CURSOS PER A PERSONES EN ATUR

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

INDÚSTRIA ALIMNETÀRIA INDÚSTRIA DEL PA, BRIOIXERIA, PASTISSERIA I GALETES

PASTISSERIA

Seguretat i higiene en la indústria de pastisseria de Pastisser/a	54 hores
Disposar i condicionar primeres matèries i productes auxiliars de Pastisser/a	66 hores
Tècniques bàsiques utilitzades en pastisseria de Pastisser/a	76 hores
Elaboració de masses de Pastisseria	66 hores
Elaboració de cremes de Pastisseria	66 hores
Tècniques de decoració en pastisseria de Pastisser/a	56 hores
Gestió i comercialització d'una pastisseria de Pastisser	81 hores
Tècniques bàsiques utilitzades en pastisseria de Pastisser/a	76 hores
Tècniques de decoració en pastisseria de Pastisser/a	56 hores
Elaboració de cremes de Pastisseria	66 hores



Generalitat de Catalunya
Departament de Treball


Fundació Joviat



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

