

CURSO DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CREATIVA

FECHA Y HORARIO:

Comienzo: **MARZO 2026**

Horario: de **Lunes a viernes de 09:00h a 14:00h**

Duración: **180 horas**

MODALIDAD Y LUGAR DE IMPARTICIÓN

-**Presencial**

-C/ María Victoria Atencia, 17- 29010-Teatinos-Málaga- Picofino

DESCRIPCIÓN:

Programa formativo integral orientado al desarrollo de competencias para la realización de pastelería creativa, masas hojaldradas, bizcochos y bases de tartas, decoración moderna, postres de restauración, panadería dulce, pastelería vegana, conocimiento de las normas de seguridad alimentaria, normas de higiene.

Nuestra metodología se basa en un aprendizaje práctico y progresivo, permitiendo que cada participante avance de forma estructurada y obtenga resultados tangibles aplicables al ámbito profesional o al emprendimiento de una marca propia.

PRECIO

Gratis para beneficiarios de Garantía Juvenil. Plazas limitadas.

PROGRAMA ACADÉMICO:

Estructura Formativa del Curso :

1. Seguridad Alimentaria Normas de higiene, APPCC, manipulación organización.
2. Masas Quebradas y Sablées Tartaletas, bases crujientes y técnicas de amasado.
3. Masas Hojaldradas Croissants, napolitanas...
4. Bizcochos y Bases de Tarta Genoise, bizcocho esponjoso, brownies, técnicas de aireado.
5. Cremas y Rellenos Clásicos Crema pastelera, muselina, ganache, buttercream.
6. Merengues y Mousses Técnicas de emulsión y aireado, postres fríos.
7. Pastelería Creativa y Decoración moderna y temática, manga pastelera.
8. Chocolate y Decoraciones Finas Templado, ganaches, decoraciones, figuras simples.

9. Postres de Restauración Emplatados, salsas, postres contemporáneos de restaurante.
10. Panadería Dulce Básica Bollería, masas fermentadas, técnicas de levado.
11. Tendencias Actuales Pastelería vegana, sin gluten o reducida en azúcar.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

MAS INFORMACIÓN

Tlf: 952 21 16 73 Ext: #401

pice@camaramalaga.com

WhatsApp: 671580781