

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Utilización y materiales de pastelería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizadas en pastelería atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

Contenido

1. Material fungible para pastelería.
2. Material inventariable para pastelería.
3. Bienes que forman las existencias o stocks.
4. Productos en curso.
5. Productos semiterminados (o semielaborados).
6. Productos terminados