

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Utilizaciones básicas de pastelería

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo: - Funciones.
- - Normas de utilización.
- - Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- - Riesgos asociados a su manipulación.
- - Limpieza.
- - Mantenimiento de uso necesario.

### Contenido

1. Uso y manejo de la manga pastelera.
2. Uso y manejo del cornet o cartucho.
3. Uso, estirado y manejo con rodillo.
4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico.