



MÒDULS FORMATIUS QUE COMPONEN EL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT



- Prevenció Riscos Laborals (30h)
- Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració (37h)
- Aprovisionament intern en pastisseria (37h)
- Conservació en pastisseria (75h)
- Preelaboració de productes bàsics de pastisseria (112h)
- Elaboracions bàsiques de productes de pastisseria (112h)
- Presentació i decoració de productes de rebosteria i pastisseria (37h)

