



## El sector de la pastelería

**Sku:** CT1569

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Definición de pastelería. 2. Tipos de establecimientos. 2.1. Pastelería tradicional. 2.2. Pastelería industrial. 2.3. Distribuidor de pastelería. 2.4. Establecimientos que venden productos de pastelería. 2.5. Otros establecimientos especializados. 3. Productos que se venden en una pastelería. 3.1. Productos de confitería. 3.2. Productos de bollería y masas fritas. 3.3. Productos de pastelería y repostería. 3.4. Helados. 3.5. Tartas. 3.6. Confituras. 3.7. Mermeladas. 3.8. Jaleas. 3.9. Gelatinas. 3.10. Pastas. 3.11. Frutas en almíbar. 3.12. Frutas confitadas. 3.13. Salsas. 3.14. Cremas de frutas. 3.15. Productos. 3.16. Panes especiales. 3.17. Pastas saladas de diferentes tipos. 3.18. Embutidos. 3.19. Chacinas y quesos. 3.20 Vinos y licores. 4. El obrador de pastelería. 4.1. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería. 4.2. Instalaciones del obrador de pastelería. 4.3. Organigrama laboral de pastelería. 4.4. Planificación y órdenes de trabajo de un obrador. 4.5. 55 y equipos básicos que lo componen. 4.6. Características fundamentales. funciones y aplicaciones más comunes. 4.7. Aplicación de técnicas. procedimientos y modos de operación. 4.8. Control y mantenimiento característicos.