

PASTELERÍA	
Procesos económico-financieros en producción y venta de productos de pastelería	100
Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90
Preelaboración de productos básicos de pastelería	90
Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	80
Comercialización de ofertas de pastelería	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifrios	80
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas	80
Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70
Aprovisionamiento en pastelería	60
Conservación en pastelería	60
Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de produc. de pastelería	50
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	50
Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería	50
Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40
Diseño de ofertas de pastelería	40
Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40
Realización de decoraciones de repostería y expositores	40
Maquinaria y equipos básicos de pastelería	35
Análisis de la situación en el sector de la pastelería	30
Aprovisionamiento interno en pastelería	30
Comunicación, marketing y ventas en pastelería	30
Operaciones y cuentas contables en negocios de pastelería	30
PASTELERÍA: POSTRES PARA RESTAURACIÓN + Módulo. Implantación sostenible y circular.	30
Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30
Operaciones y cuentas contables en restauración	25