



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CREA TU NEGOCIO DE REPOSTERÍA ARTESANAL
DURACIÓN (HORAS)	120
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> ● ESPAÑA EMPRENDE ● EMPRENDEDORAS
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Dirigido a personas que desean emprender en repostería artesanal con venta por encargo, mostrador o negocio a negocio, operando en obrador propio/compartido y cumpliendo seguridad alimentaria.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Adquirir las competencias necesarias para poner en marcha un negocio propio de repostería artesanal, a través del diseño de una oferta rentable y segura, la estandarización de recetas y procesos, la planificación de la producción y la atención al cliente, aplicando conocimientos básicos de gestión, seguridad alimentaria y normativa vigente para asegurar la viabilidad del proyecto.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	No se contempla
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oportunidad y modelo de negocio en repostería artesanal. 2. Concepto y análisis de público y ubicación. 3. Legal y permisos: licencias y seguros. 4. Seguridad alimentaria y APPCC. 5. Recetas base. 6. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería. 7. Repostería y otras elaboraciones. 8. Plan de producción. 9. Packaging y etiquetado: información al consumidor, vida útil y conservación. 10. Atención al cliente y servicio. 11. Finanzas básicas: compras, proveedores e inventarios. 12. Taller práctico: proyecto emprendedor.
OBSERVACIONES	Para ejercer se exige el certificado de formación en manipulación de alimentos.