



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. |

