

# MÁSTER DE HELADERÍA

En este curso aprenderás a gestionar un negocio y a abrir una línea de heladería, así como la formulación del helado y los distintos formatos en que pueden encontrarse para su consumo y venta.

Del 8 al 19 de febrero de 2021

Horario: De lunes a viernes,  
de 10:00 a 14:00 h y de 15:00 a 18:00 h



## CONTENIDO DEL MÁSTER

---

1. Gestión y aperturas

---

2. Heladería de autor

---

3. Creatividad

---

4. Toppings y Bean To Bar

---

5. Formulación

---

6. Helado de vitrina

---

7. Individuales y vasos

---

8. Pastelería helada

---

**Solicita más información en:**  
[admissions@escoladepastisseria.cat](mailto:admissions@escoladepastisseria.cat)



PASTRY EXECUTIVE EDUCATION

Plaça Pons i Clerc, 2  
08003 Barcelona  
T. +34 93 268 78 77

[www.escoladepastisseria.cat](http://www.escoladepastisseria.cat)