

PANADERÍA FORMACION PROFESIONAL

El curso de formación profesional de panadero está dirigido a las personas interesadas en aprender las bases de esta disciplina donde lo fundamental es el manejo de las harinas y las masas, en un mercado donde los panificados y sus derivados se consumen en grandes cantidades. El curso apunta a las bases de la producción de panes, elaboración de masas, pudiendo en un futuro desempeñarse como ayudante de panadería, así como complementar conocimientos con la cocina y desarrollar otras comidas tradicionales como tartas, pizzas y empanadas.

MODALIDAD:

El curso se extiende durante 1 año, con la modalidad presencial y la frecuencia semanal de 1 clase de 4 hs reloj.

Se compone de 5 módulos teórico-prácticos de aprobación individual y una Examen final de carácter integrador.

PRIMER AÑO		
1º CUATRIMESTRE	2º CUATRIMESTRE	
PANADERIA BASICA	FACTURAS Y PANES RELLENOS	PANADERIA EUROPEA
	PIZZERIA Y OTRAS PREPARACIONES BASICAS	PANADERIA PARA BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES

HORARIOS	ARANCELES
Turno Mañana: Lunes 9 a 13 hs. Inicio: 15 de marzo de 2010	No socios : \$300 Socios: \$60 10 cuotas