

PASTELERÍA FORMACIÓN PROFESIONAL

El curso de formación profesional está dirigido a personas interesadas en aprender las bases de la pastelería profesional y poder desempeñarse laboralmente en esta área. Se orienta a que el cursante logre una formación de calidad, para su desempeño específico dentro de una pastelería clásica. Este curso también puede complementar el conocimiento para aquellos cocineros que deseen agregar valor a su profesión dentro de la cocina.

MODALIDAD:

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

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

PLAN DE ESTUDIOS

| PRIMER AÑO | | |
|-------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1º CUATRIMESTRE | 2º CUATRIMESTRE | |
| PASTELERIA BASICA | PASTELERIA DE VANGUARDIA | TORTAS Y PASTELERIA PARA EL TE |
| | CHOCOLATERIA INICIAL | POSTRES PARA EVENTOS Y RESTAURANTES |

| HORARIOS | ARANCELES |
|--|--|
| Turno Tarde: Miércoles 17 a 21 hs. Inicio: 17 de marzo de 2010 | No socios: \$ 300 Socios: \$ 60 10 cuotas |