

Plan de Estudio: 1 Año y medio de duración. Con Certificación Nacional a través de AGAR – Asociación Gastronómica de Argentina y Reconocimiento Internacional a través de la World Chefs.


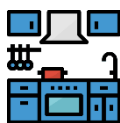

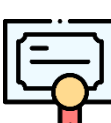
Modalidad de Cursada: Clases Demostrativas y Prácticas Presenciales + Materias Teóricas



Los talleres del Laboratorio teórico se pueden modificar.

Cursada Presencial: 2* veces por semana:			
+ Clases Demostrativas y Prácticas de Pastelería. (4 hs)			
+ Laboratorio Teórico. (2 hs)			
Material Online:			
+ Teorías de Pastelería.			
+ Material de estudio de las Materias Teóricas			
Turnos:	Mañana 9 a 13	Siesta 14 a 18	Tarde 18:30 a 22:30

		Opcional
1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre
introducción a la pastelería	masas laminadas	cakes tubo
dulces y conservas	masas fermentadas	box de fiesta
técnicas de pastelería	tortas clásicas	tartas modernas
masas básicas	decoración de tortas clásicas	macarons modernos
masas quebradas	bavaroise, mousse y parfait	panadería moderna
alfajores	helados artesanales	postres mini
pastelería para el Té	pastelería moderna	entremets grandes
chocolate	petit fours	entremets chicos
seminarios	seminarios	templado de chocolate
Laboratorio Teórico		
Seguridad e Higiene	Nutrición Inicial	petit fours 2
Vinos y Maridajes	Trabajo Final	gelificaciones
Título: Pastelería Profesional		Post Título: Pastelería Moderna

Inicio: Semana 13 de Marzo

Incluye:  **Materia Prima**  **Herramientas y Utensilios**  **Apuntes de Cocina***  **Títulos y Certificados****

Adicional:  **Chaqueta + Delantal + Cofia + Pantalón + Repasadores x2** 

Promoción: Para conocer nuestras Promociones y Valores, te invitamos a que te acerques

San Luis:

Calle: Mitre y Lavalle. (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 4420359 ó por
WhatsApp al 266-4949408 – Link directo: <https://walink.co/baad88>

Villa Mercedes:

Calle: General Paz 469 (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 2657-495566 ó por
WhatsApp al 2657-495566 – Link directo: <https://walink.co/fabc99>

¡Te esperamos!