PASTELERO PROFESIONAL

Para quienes quieran formarse de manera integral en pastelería y panadería para hacer de ella su profesión y forma de vida. Para personas que ya se dedican a hacer cosas ricas y quieran perfeccionar y actualizar su formación.

Programa de estudios distinto. Ágil y meticulosamente estudiado. Concebido para que el alumno adquiera todos los conocimientos necesarios en la materia, conocimientos y técnicas que luego serán aplicables en el ejercicio de la profesión. Formación teórica fundamental para el trabajo profesional en cualquier tipo de empresa gastronómica y formación práctica que te entrena para que salgas a "correr tu carrera" y llegues allá, adonde quieras.

Salida laboral: Proyección internacional, nacional y local en empresas gastronómicas; podrás trabajar en hoteles, restaurantes, confiterías, casas de té, pastelerías, panaderías, caterings, etc. o bien poner en marcha tu propio emprendimiento.

Duración: 1 año

8 horas de cursado semanales en dos jornadas

Horarios:

Lunes y Miércoles en horario a elegir:

Turno mañana: de 9:00 a 13:00

Turno noche: de 17:00 a 21:00

Materias teóricas:

- Gestión, administración y costos (1 hora semanal – anual)
- Química Aplicada (1 hora semanal – cuatrimestral)
- Historia de la Pastelería (1 hora semanal – cuatrimestral)
- Francés técnico (1 hora semanal – anual)
- Higiene y bromatología (1 hora semanal – anual)

Materias prácticas:

- Pastelería I (2 horas semanales - anual)
  - Técnicas completas de pastelería
- Pastelería II (2 horas semanales - anual):
  - Panadería
  - Chocolatería
  - Pastelería Salada
  - Eventos y Catering
  - Seminario: Azúcar e isomalta
  - Seminario: Postres de restaurante