



Malla Curricular Repostería Nivel 1

DETALLES Y DURACIÓN DEL CURSO:

- Tiene una duración de 6 meses, y aprende la malla curricular completa, viniendo solo 4 horas a la semana no olvidando que deben ser máximo 8 personas por curso. Repostería es un OFICIO CALIFICADO PARA SALIR AL MUNDO LABORAL. Se entrega también el Curso de Manipulación de alimentos en forma conjunta a este curso y al finalizar recibirán diploma de Repostería y Manipulación de alimentos.

MÓDULOS

- Galletas de Mantequilla
- Maicena
- Lengua de gato
- Galletas Ojo de buey
- Pie de Limón
- Kuchen de Manzana
- Torta de Yogurt
- Torta Selva Negra
- Torta de Trufas
- Torta de Lúcumas- (Biscocho y Fondant)
- Pan amasado
- Dobladas
- Empanadas de Pino
- Rosquillas
- Pizza
- Masa Choux
- Pan de Pascua
- Sopaipillas
- Empanadas de Queso.
- Panqueques
- Variedad de Cremas Pasteleras.
- Calzones Rotos
- Empolvados
- Masa Murbe
- Alfajores de Maicena
- Hojarasca
- Tartaleta de Nuez
- Tartaleta de Frutas
- Brazo de Reina
- Queque Mármol.
- Variedad de Torta en Vaso.
- Pascualina.