

Carrera de Pastelero Profesional

Profesora: Marcela Bonifacini

Duración de la carrera:

- Un año lectivo.

Programa de estudio:

- Pastelería I: Técnicas básicas de pastelería.
- Pastelería II: Chocolate y Azúcar.
- Pastelería III: Pastelería avanzada.
- Higiene y seguridad de los alimentos.
- Química Culinaria.
- Panadería I.
- Panadería II.

Modalidad de cursado:

- Son 7 materias en total.
- Carga horaria: 8 horas cátedras.

Formación continua:

- Seminarios y Clases Magistrales: los alumnos podrán cursar, además, seminarios gratuitos de formación complementaria.
- Organización de eventos gastronómicos.
- Protocolo y Ceremonial.
- Bebidas y Vinos aplicados a la pastelería.
- Costos para emprendimientos gastronómicos.
- Clases magistrales: decoración de tortas. Azúcar artístico. Entre otros.

Requisitos de ingreso:

- Fotocopia del DNI.
- Aceptación del Reglamento de la Escuela.
- 3 fotos 4x4.
- Certificado médico.
- Fotocopia libreta sanitaria.
- Fotocopia de certificado de estudios alcanzados.

Horarios:

- Martes 9:30 hs.
- Miércoles 14:00 hs.
- Martes y jueves 18:00 hs.

Es obligatorio chaqueta blanca, pantalón a cuadros negro y blanco, delantal blanco, gorro, repasador.

Especialización en Pastelería

Profesora: Marcela Bonifacini

Duración de la especialización:

- 1 cuatrimestre (16 clases).

Programa de estudio:

- Postres de Restaurantes. Postres para eventos. Sus diferencias.
- Pasteles para mesas dulces.
- Tartas modernas. Nuevos elementos decorativos.
- Pastelería de tienda.
- Petit fours.
- Menú degustación. Nuevas tendencias.
- Helados. Sorbetes. Materias estabilizantes.
- Chocolate. Diferentes elaboraciones y decoraciones.
- Confitados, jaleas, mermeladas. Aplicaciones a la pastelería.
- Azúcar artístico.

Modalidad de cursado:

- 3 horas. Una vez por semana.

Requisitos de ingreso:

- Poseer título habilitante de Pastelero Profesional o similar.

Horarios:

- Jueves 14:00 a 17:00 hs.

Es obligatorio chaqueta blanca, pantalón a cuadros negro y blanco, delantal blanco, gorro, repasador.

Especialización en Chocolate y Golosinas

Profesor: Bernardo Celaya

Duración de la especialización:

- 1 cuatrimestre (16 clases), cada uno de los niveles.

Programa de estudio:

Nivel 1

- Chocolate: composición y usos.
- Materias primas de base. Chocolates turísticos sólidos, rellenos.
- Bombones de licor. Trufas. Turrone. Bombones de fruta.
- Decoración en chocolate. Huevos de pascua. Esculturas en chocolate.
- Golosinas varias.

Nivel 2

- Bombonería Belga.
- Bombonería alemana.
- Bombonería Argentina. Bombones de chocolate. Golosinas. Turrone.
- Alfajores especiales. Trufas.
- Huevos de Pascua. Pintura en chocolate.
- Caramelería.

Modalidad de cursado:

- 2½ horas, una vez por semana.

Horarios (a partir del 6 de agosto de 2007):

Nivel 1:

- Lunes 13:00 a 15:30 hs.
- Lunes 16:00 a 18:30 hs.

Nivel 2:

Lunes 10:00 a 12:30 hs.
Lunes 19:00 a 21:30 hs.

Es obligatorio chaqueta blanca, pantalón a cuadros negro y blanco, delantal blanco, gorro, repasador.