

ESPECIALIZACION EN PASTELERIA

Contenidos mínimos:

- Postres de Restaurante. 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.

No tiene matrícula

Arancel mensual *

- \$. 250,00.-

Es **obligatorio**: chaqueta blanca, delantal blanco, gorro, recipiente hermético, candado para casillero.

Modalidad de cursado

- 2 ½ horas. Una vez por semana.

Duración

- 1 cuatrimestre (16 clases).

Horarios

- Martes 10:00 hs.

Inicio de clases

- Lunes 5 de Agosto de 2008.

* Sujeto a cambio.