

Titulación

Repostería Básica

La carrera de Repostería Básica te brinda la oportunidad de dominar las técnicas básicas en la elaboración de masas y preparaciones dulces, permitiéndote crear desde alfajores hasta postres clásicos como Selva Negra y Red Velvet Cake. Aprenderás a trabajar con masas quebradas, hojaldradas y de levadura, así como a preparar postres en shot y tortas con baño de queso como la Naked Cake.

Esta formación integral te preparará para desempeñarte como ayudante en pastelería, con habilidades modernas y de vanguardia.

¡Ideal para quienes buscan desarrollar su pasión por la repostería!

Frecuencia: 1 vez por semana

Modalidad: presencial

Horarios: 8:00 a 11:00 h

18:30 a 21:30 h (no disponible)

Beneficios:

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico, EBI o similar.

Para la inscripción: Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: gastronomia.crandon.edu.uy
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy

