

Titulación

Repostería

Profesional



gastronomia.crandon.edu.uy

8 de Octubre 2709
24872180



Titulación

Repostería Profesional



Asignaturas

• Repostería I + Panadería:

Panes rápidos, masa de scones, pasta choux, masa sablée, hojaldres, tortas y bizcochuelos, alfajores con sus variaciones, flanes, helados y postres con gelatina, levaduras, panes clásicos y saborizados, masa madre, bizcochos.

• Repostería II:

Tartas dulces crocantes, petit fours, baños y postres clásicos, regionales, del mundo y modernos con baño de brillo.

• Chocolatería:

Bombones, rellenos, baños, decoraciones con chocolate templado y postres.

• Higiene y Sanidad de los Alimentos:

Higiene y calidad de un alimento, legislación alimentaria, fuentes de contaminación, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos, manipulación de alimentos, higiene en el manejo de la materia prima.

• Administración empresarial:

Diseño y estructura organizacional. Planificación, organización, dirección y control. Organizaciones formales e informales. Pasos y puntos estratégicos y sistema de información.

• Contabilidad

Concepto básico de Contabilidad. Apertura de empresas, documentos comerciales y medios de pago. Inventarios, gestión y consumo.

Metodología

Las asignaturas teóricas se dictan en línea a través de plataformas digitales y las clases prácticas de forma presencial en los laboratorios de cocina de Crandon Gastronómico.

- Prácticas profesionales internas optativas.
- Evaluaciones trimestrales y semestrales.

Beneficios

No se paga matrícula.

Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas.

Carrera modular que se cursa a la medida de cada estudiante, según previaturas y cupos.

Bolsa de trabajo.

Descuentos especiales en otros cursos.

Promociones por pago anticipado.

Plan 2022

1 año, 2 y 3 veces por semana.

Turno matutino de 8:00 a 11:00 h.

Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h.

Turno intermedio de 13:00 a 16:00 h.

INICIO: MARZO 2022

Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico completo 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