

Repostería Profesional



Titulación: **REPOSTERO/A PROFESIONAL**



Asignaturas

Repostería I + Panadería: panes rápidos, masa de scones, panqueques, pasta choux, masa sablée, hojaldres, tortas y bizcochuelos, alfajores con sus variaciones, levaduras, flanes, helados, etc.

Repostería II: tartas dulces crocantes, masitas húmedas, caramelos, petit fours, fudge y fondant, decoración de tortas, baños, postres, etc.

Chocolatería: bombones, rellenos, baños y decoraciones.

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, etc.

Administración empresarial.

+ 1 curso corto opcional

Beneficios

- Carga horaria semanal superior a la de otras instituciones
- 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
- Prácticas profesionales internas en comedor de Primaria, cafetería de Secundaria y servicio de catering
- Bolsa de Trabajo
- Descuentos especiales en otros cursos
- Casilla de correo electrónico, acceso a campus, acceso a internet
- Promociones por pago anticipado

Plan 2017:

1 año, clases 3 veces por semana

Turno matutino de 07:45 a 10:45 h

Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h

Inicio: marzo de 2017

Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico completo o similar

Para la inscripción:

- Una foto carné
- Fotocopia de cédula de identidad o similar, y del carné de salud
- Constancia de estudios
- Señal o pago de la primera cuota.