

OPM | Itinerario de

Pastelería Profesional

¡Te damos la bienvenida!



¿Qué podés esperar de esta propuesta formativa?

1. **Adquirir conocimientos** con contenidos especialmente seleccionados para vos
2. **Aprender a hacer** a través de actividades prácticas
3. **Contar con un tutor** a tu disposición que te asegura orientación profesional y actividades para acceder a contenidos sobre el mercado e inserción laborales
4. **Pertenecer a una comunidad joven y vibrante** formada por participantes, profesores, mentores con tus mismas inquietudes
5. **Intercambiar experiencias** con egresados y participantes del resto de cursos del itinerario OPM Gastronomía
6. **Acceder a profesionales del sector** a los que pedir consejo sobre cómo buscar empleo o posibilidades de desarrollo profesional
7. **Participar de simulaciones de entrevistas** con posibilidad de acceso a la bolsa de empleo

¡Convertí tus ganas en tu futuro!

El itinerario completo se desarrolla de Abril a Noviembre

¿Cuáles son las seis opciones del Módulo 1 que podés elegir?

1. Pastelería Profesional [más información](#)
2. Chef Profesional Gastronómico [más información](#)
3. Organización Eventos [más información](#)
4. Barman [más información](#)
5. Repostería [más información](#)
6. ABC Cocina [más información](#)

Módulo 1 | Pastelería Profesional

Este curso te brinda conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte con soltura en el ámbito de la gastronomía tanto en panaderías, hoteles o restaurantes

También podrás desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral

¿Qué aprenderás?

- Descubrirás las técnicas de la pastelería básica. Entre otras: técnicas de amasado, técnicas de batidos, cremas, postres, tortas
- Cocinarás clásicos de la pastelería mundial
- Conocerás y elaborarás postres y preparaciones dulces clásicas y modernas
- Practicarás pastelería básica: masas quebradas, merengues, batidos, masas secas, alfajores y avanzada: masas laminadas, finas, tortas tradicionales del mundo, chocolate
- Aplicarás diferentes técnicas, métodos y herramientas específicas, con especial atención en su presentación
- Incorporarás conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal y manipulación e higiene de alimentos

¿Qué metodología usaremos?

Las clases se desarrollan de forma teórica demostrativa, con ejercicios prácticos y presentaciones y degustaciones. También habrá un **espacio online**, con clases sincrónicas y asincrónicas, de manera que los participantes se puedan conectar e interactuar a través del chat que se habilitará a tal efecto.

¿Cómo aprobás el curso?

El curso se aprueba con una evaluación final individual y un proyecto práctico grupal integrador de los contenidos del curso.

Dirigido:

A personas mayores de 17 años

Duración:

Cuatro meses. Una clase por semana

Lugar:

Pantaleo 201, esquina Sanabria - González Catán

Espacios físicos acondicionados igual que los ámbitos reales de trabajo, con las herramientas y utensilios similares a los que se utilizan allí. Ambientes espaciosos y equipados que favorecen el intercambio entre docentes y estudiantes.

Uniforme, utensilios, ingredientes, material didáctico y certificado, incluidos

Con el 80% de asistencia al curso, puedes acceder al módulo de Habilidades personales

Módulo 2 | Habilidades personales

En este módulo online, te brindamos contenidos formativos tanto si te planteas trabajar en una empresa o ser tu propio jefe. Puedes cursarlo en el aula digital de la Plaza de Artes y Oficios. Tendrás un tutor a tu disposición que te acompaña a lo largo del recorrido

Elige uno:

- Módulo formativo para trabajar en una empresa
- Módulo formativo para ser tu propio jefe

Trabajar en una empresa	Ser tu propio jefe
Inteligencia Emocional	Inteligencia Emocional
Fundamentos de la Comunicación	Fundamentos de la Comunicación
Cómo mejorar tu confianza	Cómo mejorar tu confianza
Cómo prepararte para encontrar trabajo	Conviértete en propietario de una pequeña empresa
Cómo preparar tu curriculum	Manual con secretos para emprender
Cómo preparar tu entrevista de trabajo	Plan de viabilidad económica financiera
Cómo utilizar las redes sociales para buscar empleo	Finanzas para pequeñas empresas
Cómo negociar tu oferta de trabajo	Marketing para pequeñas empresas

ilustrativo

Duración: Dos meses – Una vez por semana

Con el 80% de aprovechamiento del módulo, ya puedes acceder al módulo de Camino al Empleo

Módulo 3 | Camino al Empleo

Para acceder a este módulo es necesario haber aprobado el módulo de Oficio elegido por vos y por lo menos el 80% de aprovechamiento del módulo de habilidades.

En este último módulo, contarás con la presencia y apoyo de profesionales en activo de empresas y organizaciones de distintos tamaños que te ayudarán a comprender el mercado laboral y a simular y entrenar situaciones cotidianas.

Duración: Dos meses – a convenir con las empresas

Una vez finalizado el Módulo 3, recibís el certificado del itinerario

Calendario y precios actualizados: [más información](#)

Esperamos tu contacto

A Elige el oficio que aprenderás

¿Cuáles son las seis opciones del Módulo 1 que podés elegir?

1. Pastelería Profesional [más información](#)
2. Chef Profesional Gastronómico [más información](#)
3. Organización Eventos [más información](#)
4. Barman [más información](#)
5. Repostería [más información](#)
6. ABC Cocina [más información](#)

Calendario y precios actualizados: [Descargalo aqui](#)

B Inscríbete en payo.padremario.org

Si preferís contactar con nosotros, escribinos por mail a plazadeartesyoficios@padremario.org o por Whatsapp a 011) 2175 3556

Estamos para ayudarte

¡Convertí tus ganas en tu futuro!
