

OPM | Itinerario de

Pastelería Profesional 2

¡Te damos la bienvenida!

Módulo 1 | Pastelería Profesional 2

Este curso te brinda a través de sus clases prácticas conjugar los clásicos de la pastelería tradicional, moderna e internacional de acuerdo con las últimas tendencias del mercado, adquiriendo conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte con soltura en el ámbito de la gastronomía tanto en panaderías, hoteles o restaurantes. También podrá impulsarte a desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral.

¿Qué aprenderás?

- Aprenderás técnicas para elaborar diferentes tipos de postres, facturas, galletas, tartas, tortas y pastelería vegana.
- Practicarás con variedad de ingredientes y utensilios
- Incorporarás y profundizarás conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal y manipulación e higiene de alimentos correspondiente a cada receta.

Contenido:

- 1 brioche. pan de salvado
- 2 galletas marineras. grisines. bizcochitos de grasa
- 3 figacitas de manteca. pan pita. bagel.
- 4 medialunas de manteca. facturas
- 5 churros. donas
- 6 pastelitos. berlinesas
- 7 masas de corte. masas secas de manga
- 8 mousse de chocolate. mousse de dulce de leche
- 9 roulade, crema de queso y duraznos. pavlova
- 10 marquise cocida de chocolate y naranja. parfait de café
- 11 blondie. tarta de coco
- 12 tarta tatin. imperial ruso
- 13 red velvet. carrot cake
- 14 torta banoffee. tarta cabasha
- 15 pastelería vegana galletas de avena y chocolate. magdalenas de banana
- 16 pastelería vegana cinnamon rolls. tarta de limón vegana

¿Qué metodología usaremos?

Las clases se desarrollan de forma teórica demostrativa, con ejercicios prácticos y presentaciones y degustaciones.

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

¿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 egresados de pastelería intensivo

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.

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

Cursos disponibles

Comercio Electrónico y Formalización del Emprendimiento

Habilidades para el Empleo

Marketing Digital

Modelo de Negocio | De la idea al éxito

Networking y Marketing Personal

Office Básico

Office Intermedio

Planifica y Gestiona Estrategias Exitosas en Redes Sociales

Programación Neurolingüística

Tácticas de negociación Efectiva

Ilustrativo

Módulo 3 | Camino al Empleo

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.

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

Esperamos tu contacto

A Elige el oficio que aprenderás

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

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

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

¡Convertí tus ganas en tu futuro!

Estamos para ayudarte