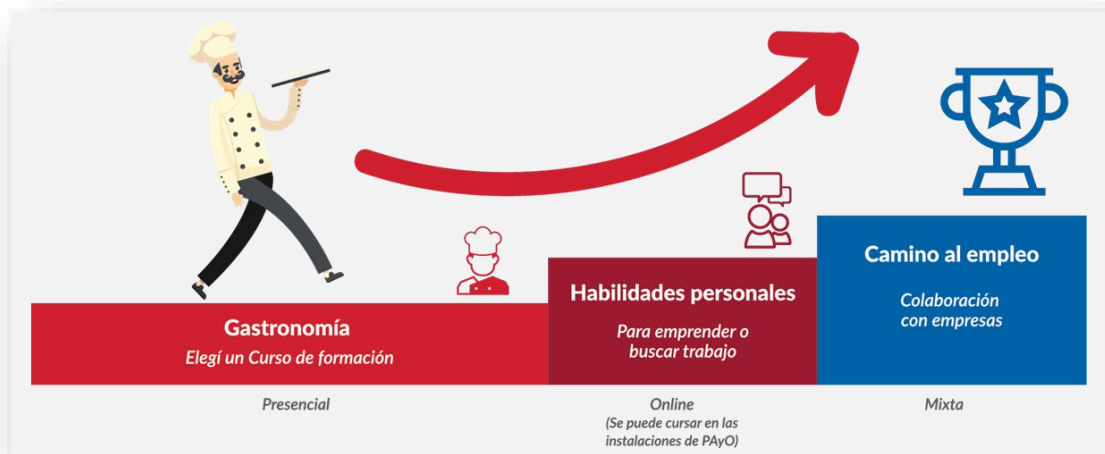


OPM | Itinerario de

Pastelería Moderna

¡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

Módulo 1 | Pastelería Moderna

Este curso te brinda, a través de sus clases prácticas, técnicas para lograr productos que rompen con lo tradicional, que se destacan por su estética, sabores e innovación en la manera de montar de una forma más "minimalista" y/o artística.

Las propuestas están enfocadas en las últimas tendencias del mercado, 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, laminados, gelificados y demás.
- Practicarás con variedad de ingredientes y utensilios
- Incorporarás y profundizarás conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal. Manipulación e higiene de alimentos correspondiente a cada receta.

Contenidos

1. Merengue, suizo, francés y italiano, Pavlova con frutas.
2. Aparatos bomba, Petit Gateaux Tiramisú
3. Crema inglesa, Bavaroise de ananá y jengibre
4. Mermeladas de frutilla, cascaritas de cítricos, confitados, paté de fruit de frutos del bosque
5. Chocolatería, bombón de Té, trufas de maracuyá, bocaditos marroc
6. Derivados de pastelera, café, chocolate. Tarta bretona con fruta y musseline
7. Cake limón (molde microperforado)
8. Domo de chocolate y tarta de dulce de leche y toffee
9. Delicadeza de frambuesa
10. Sable de maní, chocolate y dulce de leche
11. Entremet de carrot cake
12. Lingote de chocolate nueces y avellanas
13. Tarta de chocolate blanco y frambuesa
14. Brioche y brioche hojaldrada
15. Croissant y Croissant bicolores
16. Caneles de Bordeaux

¿Qué metodología usaremos?

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

¿Cómo aprobás el curso?

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

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

Dirigido:

A personas mayores de 17 años,
egresados de pastelería intensivo o
personas con conocimiento en pastelería

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

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 opciones del Módulo 1 que podés elegir?

1. Barman [más información](#)
2. Cocina Básica [más información](#)
3. Organización Eventos [más información](#)
4. Pastelería Profesional 1 [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