



AYUDANTE PASTELERO/A

En esta ficha podrás encontrar toda la información sobre el curso, esperamos que puedas realizarlo. Gracias por tu interés.

Información general



Fecha de inicio:
02/09/2024



Fecha de fin:
30/12/2024



Duración en meses:
04



Carga horaria total:
100HS.

Requisitos

Capacidad de cálculo básico, lecto comprensión y escritura.

Modalidad

Presencial. Días y Horario: Lunes y Miércoles de 17.30hs a 20.30hs
Ubicación: Tte. Gral. J. D. Perón 1026.B° 9 de Julio. Fcio.Varela

Información de cursada

Forma de inscripción: PORTAL EMPLEO / Tel. /112298-5831/ institutodeformacionag@gmail.com
Lunes a Jueves 10hs a 17hs.

Confirmación de la vacante: Tel. Tel. /112298-5831/ institutodeformacionag@gmail.com

Contenidos básicos del curso:

El curso brinda capacitación para que al finalizarlo los participantes puedan desenvolverse como ayudante de pastelero, en él adquieren los conocimientos básicos para la elaboración de productos de panificación y pastelería; cuestiones referentes a higiene y seguridad en la cocina y en el proceso de producción. El curso incluye lecciones sobre ingredientes, herramientas de repostería, técnicas de horneado y glaseado, así como la decoración de pasteles.



- Ayudante Pastelero/a.

Aprobación-Certificación:

Exámenes parciales y una evaluación final. Trabajos prácticos por módulo y final

Para aprobar es necesario contar con un 75% de asistencia y realización de las actividades previstas (Foros, Ejercicios) y el Trabajo Final.

Recuperación: Sí. Evaluación final- Trabajo práctico final.