



la escuela
del chef®

CENTRO DE
FORMACIÓN
PROFESIONAL

/ DIPREGEPE N° 8355

c a r r e r a
**PASTELERO
PROFESIONAL**



"El nuestro es un *oficio precioso,*
porque haces a la gente feliz"

Albert Adriá

"*La vida es incierta,*
come primero **el postre**"

Ernestine Ulmer



Carrera

PASTELERO PROFESIONAL

≥ Duración 1 año

Es una carrera corta, dinámica y práctica.

Se basa en la incorporación progresiva de técnicas de pastelería clásicas y modernas.

≥ OBJETIVO

Es una carrera de carácter intensivo que busca en tan solo un año, acercarle al alumno una gran cantidad de técnicas y recetas de pastelería, panadería, chocolatería y decoración.

Se complementa con nociones de seguridad e higiene de alimentos y costos.

≥ DIAS Y HORARIOS

Modalidad de cursada: 1 vez por semana

Día y horario: Sábado 9.30 a 14.30hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada: 2 veces por semana

Días y horarios: Martes de 10 a 12hs y viernes de 9.30 a 12hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada: 2 veces por semana

Días y horarios: Miércoles de 19 a 21.30hs y jueves de 19 a 21hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada **CONDICIONAL**: 2 veces por semana

Días y horarios: Miércoles de 13 a 15.30hs y jueves de 13 a 15hs

Fecha de inicio: Marzo 2019



≥ BENEFICIOS

Uniforme completo de regalo

Clases especiales gratuitas extra-programáticas.

Bolsa de trabajo

Pasantías

El valor de la cuota incluye la materia prima utilizada en la cursada, utensilios, recetas, apuntes y derechos de examen.

Todo lo elaborado se degusta en clase.

≥ MODALIDAD

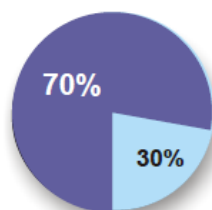
La carrera se compone de tres tipos de clases:

PRACTICAS

DEMOSTRATIVAS

TEORICAS

El 70 % de las clases prácticas y demostrativas corresponden a las materias referentes al arte de la pastelería



El 30 % de las teóricas corresponden a las materias que complementan la formación.

≥ PLAN DE ESTUDIO

Pastelería Básica

Conocer el alcance de la pastelería y trabajo del pastelero. Saber qué es y cómo se hace una mise en place, cuáles son los utensilios para pastelería y los Ingredientes principales.

Las masas en la pastelería: masas batidas livianas y pesadas. Masas quebradas, laminadas y de doble cocción.

Las cremas en la pastelería: chantilly, pastelera y derivadas, inglesa, ganache.

Merengues, almíbares y caramelos.

Crème Brûlée, flan, profiteroles, eclairs, París bret, torta Chaja, torta Balcarce, budines, magdalenas, brownie, alfajores de maicena, masitas secas, scones, tartas frutales, limón pie, strudel, etc.

Panadería

Masas fermentadas. Masa madre. Función de las diferentes materias primas en las masas. Masas enriquecidas y laminadas.

Pan francés, pan de campo, multicereal, salvado, integral, focaccia, ciabatta.

Hojaldre francés: palmeritas, chassons de manzana, cañoncitos.

Cremonas, cuernitos y libritos. Pan de leche, madrileño, stollen, pan dulce, pan brioche, brioche hojaldrado, cinnamos buns koulfs, ensaimada.

Seguridad e higiene de los alimentos

En esta materia se realiza un recorrido por las correctas técnicas de manufactura de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones. Para esto, también se reconocen y describen las diferentes patologías provocadas por el tratamiento incorrecto de los mismos.

Tipos de alimentos. Fuentes de contaminación. Métodos de conservación. Microorganismos asociados. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Prevención y control. Buenas prácticas de manufactura (BPM). Gestión integral de comercialización de alimentos. Higiene personal. Limpieza y desinfección (POES). Manejo integrado de plagas (MIP). Introducción al sistema de análisis de riesgos y puntos críticos e control (HACCP).

Pastelería magistral

Es una materia demostrativa donde el docente expone de manera magistral recetas y nociones teóricas sobre producción y servicio.

Clásicos de pastelería europea: tarta Tatín, Selva negra, Streusel, Baba, Savarin, Gateaux Saint honoré, Sacher, Dobos, Linzertorte.

Masas finas y bombones.

Tortas Contemporáneas: mono-porciones, cremas, glaseados, núcleos, decoraciones modernas. Macarrons.

¿Cómo confeccionar una mesa dulce?

Administración y costos

Compras, selección de proveedores. Deposito. Control de inventarios. La estandarización de recetas. Mermas, costo directo. Como incluir los costos indirectos dentro de la receta. Presupuesto. Facturación. Punto de equilibrio.

Pastelería avanzada

Esta materia parte de los conocimientos adquiridos en pastelería básica y continúa profundizando en otras técnicas con una orientación en pastelería contemporánea.

Las cremas: mousses, bavaroise, parfait, panacotta, cremosos.

Masas y merengues: Biscuit Joconde, Dacquoise, Pâte à cigarettes, Sablé Bretón, hojaldre, bizcocho esponja.

Chocolate: Tipos y variedades de chocolates. El templado. Técnicas de templado. Figuras básicas de decoración. Ganache y trufas. Glaseados.

Fondant, pasta de goma, manejo de manga, forrado de tortas.

Tortas con queso: cheese cake crudo y cocido, tiramisú.

Opera, charlotte belle Helena. Adaptación de postres clásicos. Armado de tortas modernas y mono- porciones. Postres al plato.

La escuela se reserva el derecho, sin previo aviso, de modificar y/o actualizar el contenido y/o modalidad de la carrera según lo considere oportuno.



≥ REQUISITOS

- 2 fotos 4x4
- Fotocopia de DNI
- Certificado de estudios alcanzados
- Abonar la matricula
- Certificado Psico – Físico

≥ INVERSION

Matricula (un pago por año)

- Pago efectivo \$ 4200.
- 3 cuotas de \$ 1500.
- 6 cuotas de \$ 800.

Cuota mensual (10 pagos por ciclo)

Valor cuota mensual pagando en efectivo hasta el 10 de cada mes \$ 4200.-



Se aceptan tarjetas Visa, Naranja Visa, MasterCard y MercadoPago.

** Las fechas de inicio, pueden ser modificadas, según se complete el cupo.*