



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

DIPLOMADO EN PASTELERÍA

OBJETIVO

El estudiante aprenderá las diferentes técnicas de Repostería y Pastelería, y desarrollará habilidades necesarias para la preparación de diversos productos, así como la administración de un negocio enfocado a esta área.

DURACIÓN

8 meses / 32 sesiones
Asistencia Sábados de 9:00 a 13:00 hrs.

PLAN DE ESTUDIO

MÓDULO I

BASES DE PASTELERÍA
Sanidad e Higiene
Bases de Panadería y Repostería
Tartas, Pays y Cheesecakes

MÓDULO II

PREPARACIONES BÁSICAS
Cremas y Betunes
Mousses, Merengues y Postres
Costeo de Recetas

MÓDULO III

PASTELERÍA INTERNACIONAL

MÓDULO IV

MESA DE POSTRES
Organización y Preparación
Presentación Mesa de Postres

MÓDULO V

DECORACIÓN DE PASTELERÍA

¿QUÉ TE OFRECEMOS?

Con más de 19 años de experiencia en la enseñanza, contamos con un excelente programa académico así como un profesorado altamente capacitado.

Nuestro plantel :

Cocinas amplias y equipadas
Sala de computo e internet inalámbrico
Almacén de utensilios
Almacén de Materia Prima
Uso de Lockers sin costo
Amplio estacionamiento

La ECI cuenta con Chefs Instructores que podrán ayudarte a desarrollar tus habilidades.

UNIFORME

Filipina ECI, Pantalón mascota, mandil blanco, zapato cerrado suela antiderrapante, pico, gorro ECI, dos trapos de cocina.