

**CICLO LECTIVO**

**PANADERÍA Y PASTELERÍA  
PROFESIONAL**

**DURACION:** 2 CUATRIMESTRES (1 AÑO)

**CARGA HORARIA:** 150 HS

**A QUIENES ESTA DIRIGIDO:** público en general que desee obtener conocimientos sobre técnicas y productos utilizados en el ámbito de la panadería, pastelería y repostería, con el objetivo de insertarse en el mundo laboral.

**PERFIL PROFESIONAL:** el egresado puede desempeñarse en panaderías, pastelerías, restaurantes, cafeterías u Hoteles u otro establecimiento gastronómico.

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva\_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

**PLAN DE ESTUDIOS:**

**1º Cuatrimestre Panadería:**

Introducción  
Masas Fermentadas  
Variedad de Panes Artesanales  
Masas Fermentadas Hojaldradas  
Variedad de Budines y Muffins  
Panes Especiales  
Masas Hojaldradas  
Alfajores Pastelería Colonial

**2º Cuatrimestre Pastelería:**

Masas Quebradas y Merengues  
Masas Batidas y Cremas  
Petit Fours  
Postres de Restaurant  
Bromatología  
Postres para Eventos  
Variedad de Pastelería Francesa  
Postres Modernos  
Panes para Fiestas

**REGIMEN ACADÉMICO:** presencial- práctico, teórico, demostrativo. Evaluación permanente.

**REQUISITOS:** Primaria completa

**REQUERIMIENTOS:** el alumno deberá contar con su uniforme completo (chaqueta, pantalón, delantal y bandana), además de contar con zuecos, repasador blanco, cuchillo de medio golpe de 20 cm de hoja, Cornet de plástico pastelero, Palo de amasar de 30 cm, Espátula Pastelera mediana.

**CERTIFICACION:** Certificado con aval Internacional, por medio de Asociación Gastronómica Argentina (AGAR), y Word Chef.

**El alumno egresa como "Panadería y Pastelería Profesional"**

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva\_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

**DIA DE CURSADO:**

Un día a la semana presencial.

**COSTO:**

Inscripción que incluye material de estudio digital

**Plan de Pago:** Cuota cuotas mensuales sujeto a variación y se abonan mensuales completas consecutivas durante los meses de marzo a diciembre, incluye las materias primas de las clases presenciales. Solo se abonan solo 10 cuotas más la cuota de inscripción para cada año lectivo.

**DOCUMENTACION PARA INSCRIBIRSE:**

- Fotocopia DNI
- 2 fotos carnet
- Libreta Sanitaria
- Importe de la inscripción

**INFORMES E INSCRIPCIÓN:**

- Coordinar de lunes a viernes de 09.00 a 12.30 hs al 2604 317931

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva\_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec