

TÉCNICO
EN

PASTELERÍA

DIRIGIDO A

PÚBLICO EN GENERAL.
TRABAJADORES DE
RESTAURANTES,
PASTELERÍAS,
BOLLERÍAS, NEGOCIOS
QUE QUIERAN
PERFECCIONAR SUS
TÉCNICAS Y
CONOCIMIENTOS.
DUEÑOS DE NEGOCIOS.
Y EMPRESARIOS QUE
QUIERAN POTENCIAR
SUS NEGOCIOS.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- CON EL CURSO “TÉCNICO EN PASTELERÍA” EN BTH STUDIO INSTITUTE, PODRÁS ADQUIRIR CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES DEL RUBRO DE PASTELERÍA, NUESTRO PLAN CURRICULAR TE PERMITIRÁ TENER UNA VISIÓN EMPRENDEDORA Y SOBRESALIR CON TÉCNICAS PARA LA PRODUCCIÓN COMERCIAL Y DE AMPLIO CONSUMO.



SOMOS PARTE DE
**BTH
GROUP**

CERTIFICACIÓN



EL PARTICIPANTE RECIBIRÁ UN DIPLOMA A NOMBRE DEL IES PRIVADO "IBEROAMERICANA" QUE CERTIFICA SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO:

CONTENIDO TEMÁTICO

3 MESES - MODALIDAD PRESENCIAL - 24 HORAS MENSUALES / 6 HORAS SEMANALES

MÓDULO 1

(24 HORAS)

SESIÓN 1

T: INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA
P: ELABORACIÓN DE MASAS AZUCARADAS Y APPLE PIE

SESIÓN 2

T: RECONOCIMIENTOS DE MERENGUES
P: ELABORACIÓN DE TIPOS MERENGUES Y LEMON PIE

SESIÓN 3

T: RECONOCIMIENTOS DE TÉCNICAS PARA ELABORAR MASAS BATIDAS Y AIREADAS
P: CAKE ROLL DE CHOCOLATE, BIZCOTELAS Y TORTA CHARLOTTE

SESIÓN 4

T: RECONOCIMIENTO DE TÉCNICAS PARA ELABORAR MASAS BATIDAS CRECIDAS
P: CAKE MARMOLEADO Y CAKE DE NUECES

MÓDULO 2

(24 HORAS)

SESIÓN 1

T: RECONOCIMIENTO DE TÉCNICAS PARA CREMAS FRÍAS Y PRESENTACIÓN DE POSTRES
P: MOUSSE DE LÚCUMA, MARACUYÁ CON CROCANTE

SESIÓN 2

T: TÉCNICAS PARA ELABORAR MOUSSE Y ESPUMAS FRÍAS
P: MOUSSE DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE FRAMBUESAS Y TERRINA DE MANGO

SESIÓN 3

T: TÉCNICAS PARA ELABORACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE GALLETAS
P: GALLETA DE CHOCO CHIPS, TRIPLE DE CHOCOLATE Y PLÁTANO CON NUECES

SESIÓN 4

T: RECONOCIMIENTO DE TÉCNICAS PARA ELABORAR BIZCOCHOS, TEORÍA SOBRE ENTREMET FRANCESES
P: TORTA DE PIÑA, TRES LECHE DE BAILEYS, CREMA INGLESA

MÓDULO 3

(24 HORAS)

SESIÓN 1

T: COCCIÓN AL HORNO Y BAÑO MARÍA, PREPARACIONES COCIDAS DE FRUTAS
P: CHEESECAKE AL HORNO, COULIS DE FRUTOS ROJOS

SESIÓN 2

T: ELABORACIÓN DE CREMAS DE MANTEQUILLA, DIFERENCIAS ENTRE CHOCOLATE Y COBERTURA
P: TORTA RED VELVET, FROSTING DE QUESO CREMA, GANACHE DE CHOCOLATE

SESIÓN 3

T: TORTAS CLÁSICAS DE CADA PAÍS, TÉCNICAS DE BATIDO DE MASAS CREMOSAS
P: NAKED CAKE DE FRUTOS ROJOS, BUTTER CREAM DE FRUTOS ROJOS

SESIÓN 4

T: TÉCNICAS DE MASAS MERENGADAS, TEORÍA DEL BROWNIE Y FRUTOS ROJOS
P: MERENGADO DE FRESAS, TORTA BROWNIE Y FRUTOS ROJOS

HORARIOS

SÁBADO TURNO MAÑANA
SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME Y DIPLOMA)
10 PARTICIPANTES MÁXIMO, EDUCACIÓN PERSONALIZADA

DURACIÓN

72 HORAS
3 MESES

PRECIO REGULAR:

3 CUOTAS DE S/1,200

PRECIO POR CAMPAÑA:

3 CUOTAS DE S/ 750 (INCLUYE INSUMOS PARA CLASES PRÁCTICAS)

BTHSTUDIO
INSTITUTE
IESP IBEROAMERICANA
RM 173-2018 MINEDU



FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.
**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

☎ 902756902 - 900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE