

TÉCNICO EN PASTERELERÍA



DIRIGIDO A

Estudiantes, aficionados, trabajadores de restaurantes, pastelería y público en general que desean conocer los fundamentos de la pastelería y así mejorar sus habilidades en este rubro.

Emprendedores que desean iniciar su propio negocio de pastelería.



¿QUÉ APRENDERÁS?

- Una variedad de habilidades y técnicas para crear deliciosos postres desde cero.
- A organizar tu "Mise en place" y planificar los tiempos de elaboración para optimizar tu trabajo.



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

Teoría: Introducción a la pastelería "Mise en Place", masas y tipos de merengues.

Práctica: Elaboración de masas y merengues apple pie y lemon pie.

Sesión 2

Teoría: Reconocimientos de técnicas para elaborar masas batidas y aireadas.

Práctica: Cake roll de chocolate, bizcotelas y torta charlotte.

Sesión 3

Teoría: Reconocimiento de técnicas para elaborar masas batidas crecidas.

Práctica: Cake marmoleado y cake de nueces.

Sesión 4

Teoría: Cremas frías y presentación de postres.

Práctica: Mousse de lúcuma, maracuyá

MÓDULO 2

(24 HORAS)

Sesión 5

Teoría: Técnicas para elaborar mousse y espumas frías.

Práctica: Mousse de chocolate con mermelada de frambuesas y terrina de mango.

Sesión 6

PRÁCTICA CALIFICADA I

Coordinar con el instructor para el desarrollo de la practica.

Sesión 7

Teoría: Técnicas para elaboración de diferentes tipos de galletas.

Práctica: Galleta de choco chips, triple de chocolate y plátano con nueces.

Sesión 8

Teoría: Reconocimiento de técnicas para elaborar bizcochos, teoría sobre "Entremet" franceses.

Práctica: Torta de piña, tres leches de Baileys, crema inglesa.

MÓDULO 3

(24 HORAS)

Sesión 9

Teoría: Cocción al horno y baño maría, preparaciones cocidas de frutas.

Práctica: Cheesecake al horno, couillis de frutos rojos.

Sesión 10

Teoría: Elaboración de cremas de mantequilla, diferencias entre chocolate y cobertura.

Práctica: Torta red velvet, frosting de queso crema, ganache de chocolate.

Sesión 11

Teoría: Tortas clásicas de cada país, técnicas de batido de masas cremosas.

Práctica: Naked cake de frutos rojos, butter cream de frutos rojos.

Sesión 12

PRÁCTICA CALIFICADA II

Coordinar con el instructor para el desarrollo de la practica.



HORARIOS

SÁBADO TURNO MAÑANA
SEGÚN DISPONIBILIDAD

MATRÍCULA Y CAPACIDAD POR AULA

S/. 350 (INCLUYE UNIFORME Y DIPLOMA)
12 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)

FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A nombre de: BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
Cta. corriente: 001102620200170674 | 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
INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

900 179 155
WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE