

# CHEF JUNIOR

## PASTELERÍA & PANADERÍA

**NIÑOS DE 11 A 15 AÑOS**

ESTE CURSO CHEF JUNIOR EN PASTELERÍA Y PANADERÍA INTRODUCE AL ESTUDIANTE A LAS TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, TRABAJANDO RECETAS CLÁSICAS Y MODERNAS CON UN ENFOQUE PRACTICO.

### DIRIGIDO A

NIÑOS(AS) Y JÓVENES QUE LES APASIONÉ LA PASTELERÍA Y PANADERÍA. ESTA ES LA OPORTUNIDAD PERFECTA PARA DESARROLLAR HABILIDADES, TÉCNICAS, CONOCIMIENTOS Y RECIBIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE EN EL MUNDO DE LA REPOSTERÍA PROMOViendo LA CREATIVIDAD, LA DISCIPLINA CULINARIA Y TRABAJO ORDENADO EN EQUIPO.

### OBJETIVOS

- DESARROLLAR HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS BÁSICOS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.
- APRENDER TÉCNICAS Y MÉTODOS PARA PREPARAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA DE ALTA CALIDAD.
- ENTENDER LOS PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA HIGIENE EN LA COCINA.
- DESARROLLAR HABILIDADES PARA ENTENDER/CREAR RECETAS EN PASTELERÍA Y PANADERÍA.



**BTH STUDIO**  
INSTITUTE  
IBEROAMERICANA

SOMOS PARTE  
DE **BTH**  
GROUP

# CONTENIDO TEMÁTICO


## CHEF JUNIOR PASTELERÍA & PANADERÍA

### 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 LUNES A VIERNES 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 |  900 179 155 | [INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE](mailto:INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE) | [WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE](http://WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE)

### MÓDULO I (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA I	SEMANA II	SEMANA III	SEMANA IV
<b>INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y PASTELERÍA</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historia y evolución de la panadería y pastelería.</li><li>Equipos, utensilios y normas de higiene.</li><li>El mise and place Pastelería y panadería.</li><li>Las BPM y flujo de trabajo.</li><li>Función de los ingredientes (harinas, levaduras, grasas, azúcares, huevos).</li><li>Interpretación de las recetas.</li></ul> <b>Práctica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de galletas y alfajores:<ul style="list-style-type: none"><li>Galletas chips con chocolate y Brownies.</li><li>Alfajores con dulce de leche (manjar blanco).</li></ul></li></ul>	<b>PANADERÍA Y PANES CLÁSICOS</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historia y definición de panadería.</li><li>Técnica armado y boleado de panes.</li><li>Tipos de masas directas e indirectas.</li><li>Conceptos de gluten, amasado y fermentación.</li></ul> <b>Elaboración de panes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Pan de pita, pan francés y pan baguette.</li><li>Panes integrales.</li></ul>	<b>MASAS ENRIQUECIDAS Y PANES DULCES</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Tipos de fermentación: natural y comercial.</li><li>Control del tiempo y temperatura en el proceso.</li><li>Técnicas de boleado, enrollado y formado.</li><li>Definición y características masas enriquecidas</li><li>Panes Dulces definición y características</li></ul> <b>Elaboración de panes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Caramanduca, pan camote.</li><li>Rollos de jamón y queso.</li><li>Pan de yema.</li></ul>	<b>PANADERÍA PERUANA</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historia, evolución de la panadería peruana.</li><li>Tradición y diversidad cultural de la panadería.</li><li>Uso de ingredientes locales (maíz, Kiwicha, quinua, etc.)</li><li>Técnicas artesanales.</li><li>Proporciones e importancia del gluten.</li></ul> <b>Elaboración de panes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Pan molde, pan wawa.</li><li>Pan de papa.</li><li>Pan de aceituna.</li></ul>

### MÓDULO II (1 MES / 4 SESIONES)

SEMANA V	SEMANA VI	SEMANA VII	SEMANA VIII
<b>PASTELERÍA Y MASAS BÁSICAS</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historia, evolución de la pastelería.</li><li>Definición de masas clásicas en pastelería.</li><li>Tipos masas (quebradas, arenada, batidas, choux, hojaldre, brioche, tarta, etc.).</li><li>Técnicas de medición y mezclas.</li><li>Técnicas de relleno y armado.</li></ul> <b>Práctica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Preparación de quesques: de vainilla y de naranja.</li><li>Tartas de frutas y Mousse de mango.</li></ul>	<b>PASTELERÍA Y MASAS BATIDAS</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Técnicas de batidos en pastelería.</li><li>Tipos livianas, semipesados y pesadas.</li><li>Estructura y montaje de tortas.</li></ul> <b>Práctica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de torta tres leches.</li><li>Carrot cake.</li><li>Mousse de chocolate.</li></ul>	<b>POSTRES CLÁSICOS EN PASTELERÍA</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Tortas y bizcochos clásicos.</li><li>Cremas y postres de cuchara.</li><li>Tartas y pies clásicos.</li><li>Postres tradicionales del Perú.</li><li>Postres internacionales.</li></ul> <b>Práctica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración: crema volteada, pie de manzana.</li><li>Mazamorra morada y arroz con leche.</li></ul>	<b>PIZZAS Y SU ELABORACIÓN</b>  <b>Teoría:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Historia de la pizza y tipos.</li><li>Harinas y tipos de gluten.</li><li>Técnicas de amasado y fermentación.</li><li>Técnicas de preparación de la masa.</li><li>Salsas y bases (pomodoro, clásico, blanca y pesto, napolitana).</li></ul> <b>Práctica:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración: pizzas clásicas.</li><li>Margarita, pepperoni y hawaiana.</li></ul> <b>CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS</b>