



8 MESES

MODALIDAD PRESENCIAL

PROGRAMA DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA



SOMOS STENDHAL

Instituto Superior especializado en la enseñanza de gastronomía.

Ofrecemos carreras profesionales y técnicas con un alto porcentaje de inserción laboral nacional e internacional.

DIRIGIDO A:

- Personas interesadas en panadería, pastelería y repostería.
- Profesionales que deseen conocer y desarrollar nuevas técnicas.
- Personas que quieren desarrollar su propia empresa.

OBJETIVO:

Al finalizar el programa, los participantes serán capaces de elaborar diferentes tipos de pan, empanadas, pasteles y postres a nivel comercial. Asimismo, tendrán los conocimientos sólidos para emprender un negocio de panadería y pastelería.

Especialistas de la Panadería

Aprende los fundamentos del apasionante mundo de la panadería, pastelería y repostería, y domina las técnicas y tendencias que han revolucionado este emocionante rubro de la mano de nuestros chefs especialistas.

Este programa te proporciona las habilidades y destrezas requeridas en el rubro. Desarrolla tus creaciones e inicia un negocio propio con una visión totalmente innovadora.





CERTIFICACIÓN
A nombre del Instituto
Stendhal

Auxiliar técnico en Panadería

(Al llevar la especialización)



DURACIÓN
8 meses



TURNOS

Turno Mañana

08:00 am - 11:00 pm

Turno Medio Día

11:00 am - 02:00 pm

Turno Tarde

02:00 pm - 05:00 pm

Turno Noche

05:00 pm - 08:00 pm



STENDHAL

Calle Álvarez Thomas 307
Cercado - Arequipa



MALLA CURRICULAR

PANADERÍA

MÓDULO I

Certificación

- Panes tradicionales y regionales.
- Panes enriquecidos y especiales.
- Bollería y productos panaderos dulces.

- BPM en panaderías y pastelerías.
- Técnicas de reconocimiento de insumos en panaderías y pastelerías.

PASTELERÍA BÁSICA

MÓDULO II

Certificación

- Queques, bizcochos y masas base.
- Cremas, rellenos y preparaciones base.
- Tortas clásicas y armado básico.

- Costos en panadería y pastelería.
- Diseño y equipamiento de panaderías y pastelerías.

PASTELERÍA INTERMEDIA

MÓDULO III

Certificación

- Tortas y pastelería clásica internacional.
- Postres de vitrina y restaurante.
- Técnicas de relleno, capas y acabados.

- Gestión industrial de panaderías.
- Marketing en planificación.

DECORACIÓN DE TORTAS TEMÁTICAS

MÓDULO IV

Certificación

- Tortas artísticas y temáticas
- Pastelería moderna y de tendencia

- Técnicas decorativas especiales

ESPECIALIZACIÓN (OPCIONAL)

Certificación

- Alta Pastelería
- Decoración de Tortas
- Chocolatería y Helados
- Panadería (Bollería y Masa Madre)



INVERSIÓN

Matrícula:

S/. 290

Cuotas:

- 08 cuotas de S/. 380 c/u.
en turnos mañana y tarde
- 08 cuotas de S/. 400 c/u.
en turno noche

Incluye:

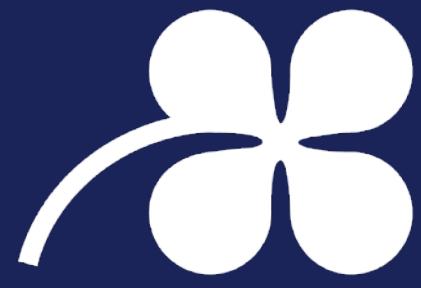
- Uniforme de 4 piezas.
- Fotocheck.
- Seguro contra accidentes.
- Recetario Virtual.
- Insumos (excepción de exámenes finales).

Requisitos:

- Copia de DNI (ambos lados).
- Copia recibo de agua o luz.
- Formatos de matrícula.

*La apertura de grupos está sujeto a la cantidad de alumnos inscritos.





STENDHAL
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

CONTÁCTANOS

☎ (054) 350056

○ / @institutostendhal