



PASTELERÍA MODERNA

ENFOQUE

En el Certificado de Pastelería Moderna, los alumnos profundizarán en las técnicas de trabajo y analizarán el entorno de la alta pastelería con una base completa y un conocimiento sólido de las técnicas. Durante este curso tendrán que trabajar en la organización de la producción y la elaboración de tartas, postres semifríos, petit fours, decoraciones con azúcar y chocolate y preparación de postres al plato.

MÓDULO ÚNICO

- Postres emplatados de restaurante y hotelería.
- Tartas modernas.
- Bavaois y semifríos.
- Elaboración de decoraciones: chocolate y azúcar.
- Técnicas avanzadas de chocolate
- Profundización en técnicas de bombonería.
- Taller de bollería con levadura
- Pastelería sin gluten y vegana.
- Desarrollo de habilidades creativas.
- Organización y "mise en place"



Inicio:
24 de Septiembre
Finalización:
28 de Noviembre



Frecuencia:
Martes y Jueves
Turno:
Vespertino
13:00 a 17:00



20 Clases
\$28.500



Si estas trabajando o en seguro por desempleo, puedes solicitar el subsidio correspondiente.

*Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, el Diploma de Confitero Profesional del CIPU. combina los típicos productos de la confitería más tradicional de Uruguay con los clásicos internacionales y las nuevas tendencias. El estudiante obtendrá un certificado por cada uno de los niveles alcanzados, y el Diploma de Confitero Profesional al completar los tres certificados. Nuestros estudiantes cuentan con la posibilidad de matricularse en

el Diploma de Confitero Profesional y realizar de forma consecutiva los tres certificados o matricularse en los diferentes módulos en forma individual y cursarlos de acuerdo a su conveniencia, siempre respetando las previas. Si cuentas con experiencia demostrable en el sector, tienes la opción de realizar nuestra prueba técnica de nivel, y comenzar la formación en los módulos más avanzados.