

# Repostería Nivel 1

Duración: 48 horas - (12 encuentros, 1 encuentro semanal)

**DESCRIPCIÓN:** El presente curso de capacitación en repostería proporciona los conocimientos necesarios para la elaboración de productos para coffee break o eventos similares (masitas, galletitas, muffins, tartas, etc).

**OBJETIVO/S:** Proporcionar los conocimientos específicos para la formación profesional en el área de repostería, logrando una rápida inserción laboral.

## CONTENIDOS:

1. Elaboración de distintos tipos de masa
2. Elaboración de distintos tipos de merengues
3. Trabajo básico con chocolate.

Se elaborarán los siguientes productos:

Pan de banana y pan de nuez  
Bizcochuelos de vainilla y chocolate  
Bizcochuelos de azúcar rubia, galletas de avena  
Scones de queso y dulces  
Pasta frola dulce de leche y membrillo  
Piononos  
Galletas para decorar  
Brownie , ganache de chocolate  
Alfajores  
Budines inglés clásico y varios gustos

**PERFIL DE EGRESADO:** Quienes participen del curso, tendrán las herramientas necesarias para organizar un perfecto Coffee Break o eventos similares

Por más información:

 [promover@ceprodih.org](mailto:promover@ceprodih.org) / 098 772 165

 [@ceprodih](https://www.facebook.com/ceprodih)

[www.ceprodih.org](http://www.ceprodih.org)



**CEPRODIH**  
Centro de Promoción  
por la Dignidad Humana