

Repostería Nivel 2

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

DESCRIPCIÓN: El presente curso de capacitación en repostería proporciona los conocimientos necesarios para la elaboración de postres para distintos eventos y fiestas.

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 postres
- 2.Elaboración de distintos tipos de baños y decoraciones básicas.

Se elaborarán los siguientes productos:

Rogel
Lemon Pie
Gateau de chocolate
Shots
Selva negra
Diamanta
Ramón novarro
Tarta mousse de frutillas y tartas en general
Masitas secas, espiral

PERFIL DE EGRESADO: Quienes participen del curso, tendrán las herramientas necesarias para elaborar postres y organizar eventos, fiestas, cumpleaños.

Por más información:

 promover@ceprodih.org / 098 772 165

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

www.ceprodih.org



CEPRODIH
Centro de Promoción
por la Dignidad Humana