

CAPACITACION 2023 – CURSOS

| Detalle | Frecuencia | Horario | Duración | Inicia |
|--------------------------|------------------------|-----------------|----------|--------------|
| PASTELERÍA BÁSICA | MIERCOLES T. Mañana | 9:00 a 12:00hs. | 8 Clases | 23/08 |
| | MIERCOLES T. Tarde | 15:00 a 18:00hs | 8 Clases | 23/08 |

- Incluye Materiales / Recetario / Certificado
- CUPOS LIMITADOS

DURACION 8 CLASES

DOCENTE: Fagioli Natalia

Contenidos:

Programa sujeto a modificaciones durante el cursado, según materiales y criterios del docente.

★ **OPCIONES DE PAGO (SÓLO EFECTIVO)**

PAGANDO EL 50% DEL COSTO TOTAL RESERVA SU LUGAR, EL RESTO LO CANCELA EL DÍA QUE INICIA!!!

| Detalle | Frecuencia | Horario | Duración | Inicia |
|--|-----------------|------------------|----------|--------------|
| TALLER DE PANADERÍA "ESPECIAL TORTILLAS Y FACTURAS" | JUEVES T.M. | 9:00 a 12:00hs. | 2 Clases | 24/08 |
| | JUEVES T. T. | 15:00 a 18:00hs. | 2 Clases | 24/08 |

- Incluye Materiales / Recetario
- CUPOS LIMITADOS

DURACION 2 CLASES

DOCENTE: Fagioli Natalia

Temario - Programa sujeto a modificaciones durante el cursado, según materiales y criterios del docente.

- **Clase 1:** tortillas / cremonas / bollitos/ tomatitos / bizcocho de grasa
- **Clase 2:** facturas / medialunas / sacramentos / vigilantes. entre otros

★ **OPCIONES DE PAGO (SÓLO EFECTIVO)**

PAGANDO EL 50% DEL COSTO TOTAL RESERVA SU LUGAR, EL RESTO LO CANCELA EL DÍA QUE INICIA!!!

Búscanos en FACEBOOK



Cursos De Cocina Tucumán

CAPACITACION 2023 – CURSOS

| Detalle | Frecuencia | Horario | Duración | Inicia |
|--|---------------------|-----------------|----------|--------------|
| PANADERIA “ESPECIALIDADES PARA EL TÉ” | JUEVES T. Mañana | 9:00 a 12:00hs. | 4 Clases | 14/09 |
| | JUEVES T. Tarde | 15:00 a 18:00hs | 4 Clases | 14/09 |

- Incluye Materiales / Recetario / Certificado
- CUPOS LIMITADOS

DURACION 4 CLASES

DOCENTE: Fagioli Natalia

Temario - Programa sujeto a modificaciones durante el cursado, según materiales y criterios del docente.

Contenido: Pastelería / Panadería dulce / Masas con levaduras – pate a choux (masa bomba) – Hojaldre

- **Clase 1:** Hojaldre Francés (palmeritas – cañoncitos – milhojas – pañuelitos)
- **Clase 2:** Masas con levadura (pancito de leche – miguelito – mini donas)
- **Clase 3:** Pate a choux (profiteroles -rosquetitos)
- **Clase 4:** Masas con levadura (pan de anís – rollitos de canela)

| Detalle | Frecuencia | Horario | Duración | Inicia |
|--------------------|-------------|------------------|----------|--------------|
| MASAS FINAS | LUNES T. T. | 15:00 a 18:00hs. | 6 Clases | 18/09 |

- Incluye Materiales / Recetario / Certificado
- CUPOS LIMITADOS

DURACION 6 CLASES

DOCENTE: Fagioli Natalia

Temario - Sujeto a modificaciones

- **Clase 1:** Masitas secas (conitos de dulce de leche)
- **Clase 2:** Tartaletas / Coquitos
- **Clase 3:** Hojaldre Francés (palmeritas – cañoncitos – pañuelitos)
- **Clase 4:** Huevo quimbo / tocinito
- **Clase 5:** Pate a choux (profiteroles) / Merengue seco
- **Clase 6:** Pionono / entre otros.

OPCIONES DE PAGO (SÓLO EFECTIVO) PAGANDO EL 50% DEL COSTO TOTAL RESERVA SU LUGAR, EL RESTO LO CANCELA EL DÍA QUE INICIA!!!

CAPACITACION 2023 – CURSOS

| Detalle | Frecuencia | Horario | Duración | Inicia |
|----------------------|-----------------|------------------|----------|--------------|
| TODO HOJALDRE | MARTES T. T. | 15:00 a 18:00hs. | 4 Clases | 19/09 |

- Incluye Materiales / Recetario / Certificado
- **CUPOS LIMITADOS**

DURACION 4 CLASES

Temario - sujeto a modificaciones durante el cursado, según materiales y criterios del docente.

Contenido:

Hojaldre francés

Palmeritas
Facturas
Persianas

Medio Hojaldre

Pascualina
Masa para empanadas

Hojaldre Invertido

Palitos azucarados
Jesuitas
Pañuelitos

Hojaldre rápido

Empanadas de vigilia
Tarteletas

Extra: croissant

★ **OPCIONES DE PAGO (SÓLO EFECTIVO)**

PAGANDO EL 50% DEL COSTO TOTAL RESERVA SU LUGAR, EL RESTO LO CANCELA EL DÍA QUE INICIA!!!

Búscanos en FACEBOOK



Cursos De Cocina Tucumán