

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