

PLAN DE ESTUDIOS CHEF REPOSTERO

Duración: 12 Meses

PRIMER MÓDULO

- MERMELADAS, CONSERVAS Y JALEAS
- GELATINAS ARTÍSTICAS
- MOUSSE, FLANES, GÉLEE Y NATILLAS
- GALLETAS
- DULCERÍA MEXICANA

TERCER MÓDULO (REPOSTERÍA FINA)

- FONDANT Y PASTILLAJE
- CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
- CAMELO (ARTE EN AZÚCAR)
- POSTRE AL VASO Y AL PLATO

SEGUNDO MÓDULO

- ALTA PANADERÍA TRADICIONAL
- PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES, NACIONALES E INTERNACIONALES
- PETITS FOURS (BOCADILLOS DULCES)
- PAY, TARTAS Y CANAPÉS
- POSTRES DE TEMPORADA