

FORMACION PROFESIONAL: PASTELERO
RES. 514/19. DURACION: 452 HS RELOJ. CERTIFICACION OFICIAL: PASTELERO

PASTELERIA PROFESIONAL	INTRODUCCION	CREMAS Y TARTAS CLASICAS	CONFITERIA	POSTRES PARA RESTAURANT/ POSTRES EVENTOS
	MASAS BATIDAS LIVIANAS Y CREMOSAS	MASAS HOJALDRADAS	PETIT FOURS	ARMADO DE TORTAS
	MERENGUES Y AZUCARES	MASAS FERMENTADAS, DULCES Y HOJALDRADAS	PETIT GATEAUX	TORTAS CLASICAS
	MASAS QUEBRADAS Y SECAS	ALFAJORES Y PASTELERIA	CHOCOLATERIA PASTELERIA CON ACEITE DE OLIVA	HELADOS PASTELERIA CON MARIDAJE CON TÉ
	PASTELERIA VEGANA	PASTELERIA SIN GLUTEN	PASTELERIA ARGENTINA	PASTELERIA PARA EL TÉ
PANADERIA	PANADERIA CON GLUTEN		PANADERIA SIN GLUTEN	
LENGUAS EXTRANJERAS	INGLES I		INGLES II	
	FRANCES I		FRANCES II	
NUTRICION Y SALUD	NUTRICION I		NUTRICION II	
VINOS	COCTELERIA		PASTELERIA CON MARIDAJE EN VINOS	
CIENCIAS APLICADAS	ADMINISTRACION GENERAL		MARKETING Y GESTION COMERCIAL	
	COSTOS I		COSTOS II	

SERVICIO	SS DE AA & BB I	SS DE AA& BB II
BROMATOLOGIA PREVENCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS	BROMATOLOGIA I	BROMATOLOGIA II
	PRIMEROS AUXILIOS	PREVENCIÓN DE AUXILIOS
PRACTICAS PROFESIONALIZANTES	HORAS CAMPO	