

Programa de Pastelería

Aprende a dominar la Pastelería progresivamente a través de nuestros módulos, y conoce las recetas más emblemáticas.



CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVO
CORDONTEC
RED EDUCATIVA LE CORDON BLEU



MÓDULO I	MÓDULO II	MÓDULO III	MÓDULO IV
TÉCNICAS DE BUFFET	TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA
3 meses	3 meses	3 meses	3 meses
Organización de Eventos	Nutrición	Bromatología	Postres y Chocolatería
Etiqueta y Protocolo			
Taller de Emprendedores	Técnicas de Pastelería	Pastelería Internacional	Compras y Almacén
Taller de Buffet y Catering			
Catering Pastelería	Teoría de Pastelería	Pastelería Peruana	Terminología
Catering Bar	Técnicas de Comedor	Bebidas	Enología

*El módulo que elijas llevar, se tomará como primer módulo.