

Pastelería básica 1

Aprender el uso y manejo de materias primas, estandarización, gramaje de recetas tradicionales y artesanales chilenos, elaboración de biscochos, tortas heladas masas dulces y mucho más, normas básicas de higiene y seguridad en la cocina, vocabulario técnico básico de pastelería, decoraciones de sus preparaciones el desarrollo del curso se hará en trabajo grupal e individual.

Aplicables todos los conocimientos en la vida cotidiana.

Las clases se imparten 1 vez a la semana, con una duración de 2 horas y media aproximadamente.

Durante el semestre, el alumno aprenderá:

