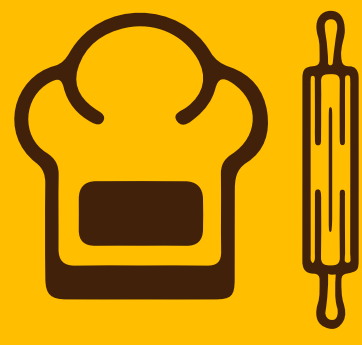


EDUCACIÓN
CONTINUA

¡Clases dinámicas y
full talleres **PRÁCTICOS!**

SM

CURSO ESPECIALIZADO



Pastelería y Panadería



MODALIDAD:
100% Virtual



HORARIOS:
Flexibles



DOBLE CERTIFICACIÓN
A nombre del MINEDU

en tan solo **08 MESES**



MODALIDAD:

Presencial

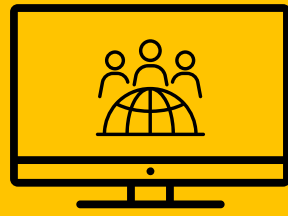




VIRTUAL
SISMA



APP MOVIL



PLATAFORMA



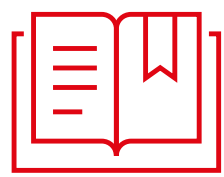
¡Listos para un nuevo inicio!



Si tu pasión es la gastronomía y tu sueño es viajar y trabajar en los mejores restaurantes del Perú y del mundo. El Programa de estudio en Alta Cocina es para tí. Nuestro nuevo plan de estudio te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de cocina y pastelería.

Estudia en el CETPRO San Marcos con los mejores chefs instructores y conviértete en la revelación de la Gastronomía.

TUS BENEFICIOS



Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus **Habilidades con prácticas continuas** e insertarte rápidamente al mercado laboral



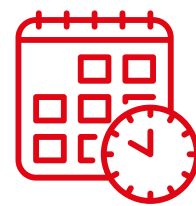
Incluye todos los **Insumo selectos** para las prácticas de taller.



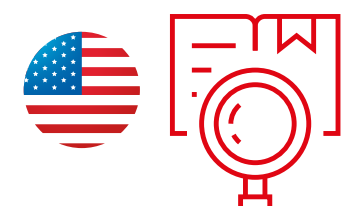
Certificación oficial a nombre del MINEDU



Plana docente de primer nivel con **Amplia Experiencia**



Orientaciones para el desarrollo de su **Propio Negocio**

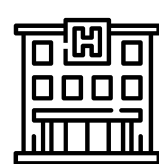


Idioma inglés gratis

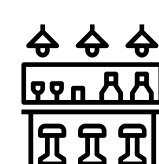


Colocación Laboral y Prácticas Pre Profesionales

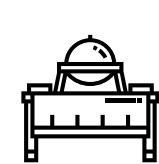
Campo Laboral



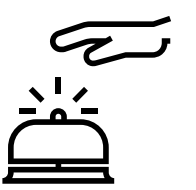
Hoteles



Restaurant



Catering



Negocio Propio



PLAN DE ESTUDIO

Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus habilidades con prácticas continuas e insertarte rápidamente al mercado laboral.

DESCRIPCIÓN:

Si tu pasión es la **Pastelería y Panadería**, este curso de especialización es para ti. Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, a través de la elaboración de más de 140 productos de panadería y pastelería.

METODOLOGÍA:

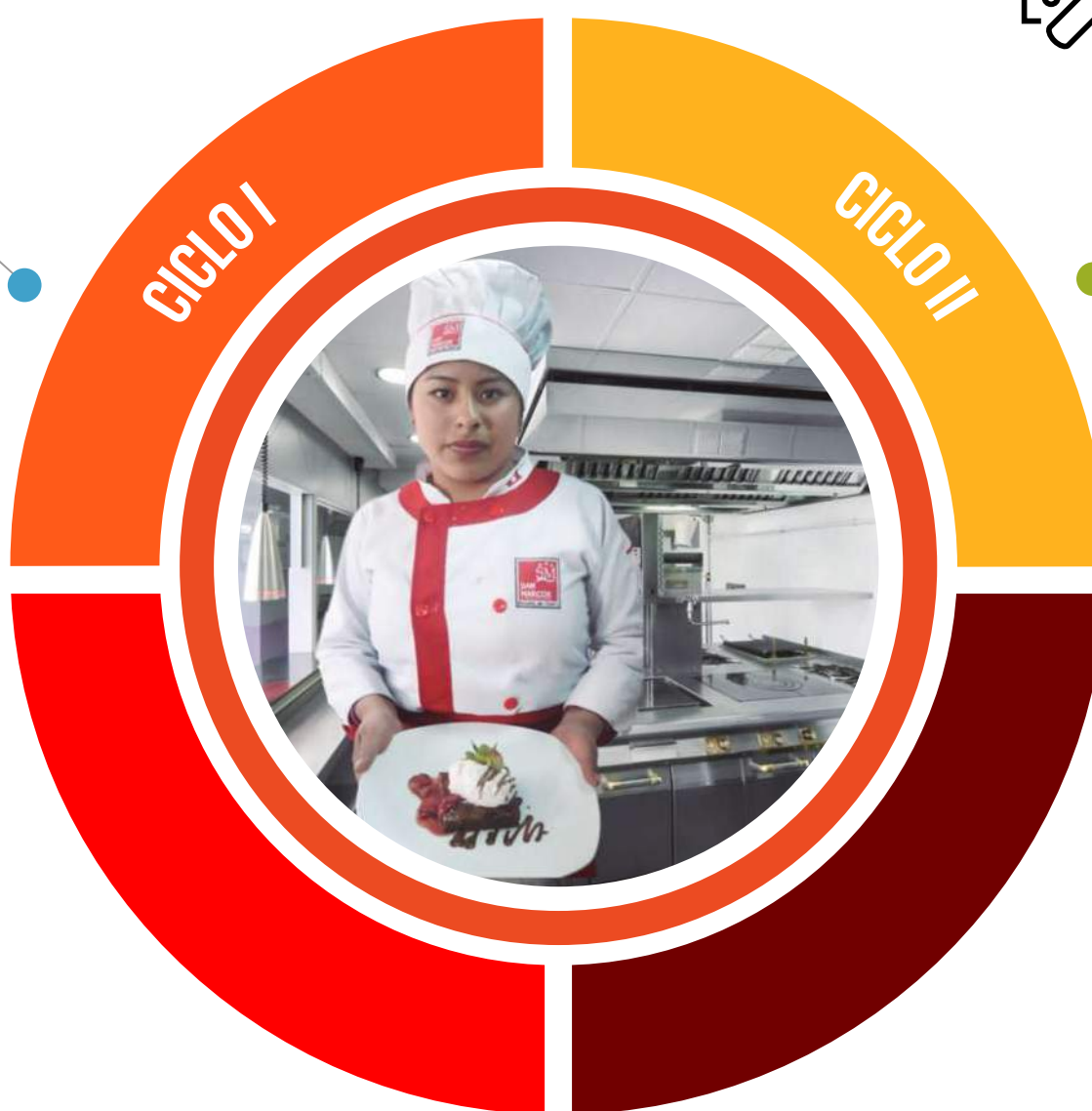
SAN MARCOS aplica una Metodología Activa como parte del proceso Enseñanza – Aprendizaje, en donde el alumno es el principal protagonista de cada sesión. Es por ello, que el programa se encuentra estructurado en sesiones teórico-prácticas, donde se motiva la participación y juicio crítico de los alumnos en cada clase, así como el desarrollo de laboratorios diseñados para consolidar los conocimientos y puesta en práctica de los conceptos adquiridos.

CERTIFICACIÓN MINEDU

ESPECIALISTA EN PASTELERÍA CLÁSICA Y GOURMET



- Técnicas de Pastelería
- Familia de Masas: Batidas, quebradas líquidas, hojaldradas
- Cremas y Derivados, merengues, mousses babarose, zabaione
- Postres clásicos franceses
- Introducción a la heladería
- Pastelería de restaurant: aires, espumas papeles saborizados
- Pastelería de boutique (palet, forros de alto relieve)
- Nutrición y bromatología aplicada
- Técnicas aplicadas de la repostería comercial
- Idioma inglés técnico - I



CERTIFICACIÓN MINEDU

ESPECIALISTA EN PANADERÍA Y BOLLERÍA



- Gestión y organización de eventos
- Administración empresarial
- Técnicas de Panadería
- Panes suaves, crocantes y especiales
- Reconocimiento de aditivos en panadería mejorador, emulsionantes, etc.
- Panes internacionales: Stollen, panetón brioche, baguette, etc.
- Panes regionales y panes pre-cocidos
- Chocolatería; azúcar artístico, azúcar estirado colado, soplado, etc.
- Decoraciones con chocolate
- HACCP y SQF
- Idioma inglés técnico - II



CURSOS PRÁCTICOS DESDE EL PRIMER DÍA



Contenido del temario a modo referencial. El CETPRO SAN MARCOS - Cusco se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del programa no se vea afectada





DURACIÓN

8 MESES

Este programa comprende una enseñanza desde cero en todos los temas a tratar en el plan de estudio en forma práctica y rápida.



CAMPO LABORAL

Te desarrollarás como chef pastelero(a) y panadero(a) con el fin de desenvolverte en distintos tipos de negocios como restaurantes, tiendas, hoteles o iniciar y liderar tu propio emprendimiento.

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

01

Aprender Haciendo

Talleres y metodología con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido aprendizaje, desarrollando tus habilidades con prácticas continuas.

02

Pasantías

Gracias a nuestros convenios, promovemos el intercambio y el desarrollo de prácticas preprofesionales en instituciones de prestigio a nivel local, regional y nacional.

03

Experiencia

El intercambio de experiencias y conocimientos resulta necesario para la competencia profesional, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales, viajes de estudio, entre otros.

04

Certificación Modular

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgarte certificaciones modulares, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte al mercado laboral

05

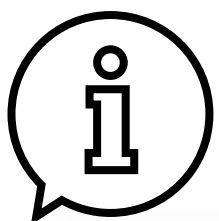
Coaching profesional

SAN MARCOS cuenta con un área de apoyo y asesoría con el objetivo de potenciar tus habilidades y facilitar el contacto con buenas oportunidades que te beneficiarán a nivel profesional.

06

Coaching Académico

SAN MARCOS cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y superes cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.



En SAN MARCOS recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito.

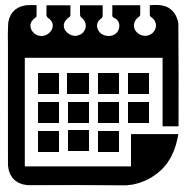
!!! Garantizamos Tu Formación, con exigencia y calidad EDUCATIVA !!!





CARACTERÍSTICAS

El inicio de clases y los horarios podrán estar sujetos a modificaciones.



FRECUENCIA

✓ Lunes a Viernes



TURNOS AL ESCOGER

☀ Mañanas: 10:00am a 01:00pm

🌙 Tardes: 03:00pm a 06:00pm



PARA LA MATRÍCULA

(Entregar en nuestro local institucional)

- 1 Copia DNI
- 2 Fotos tamaño carné

*(aceptamos estudiantes desde 4to secundaria)



PILARES ESTRATÉGICOS

- > **Más de 12 años de prestigio** en la enseñanza gastronómica.
- > **Alianzas estratégicas** con los más prestigiosos institutos de pastelería que te permitirán viajar, explorar nuevas técnicas y experiencias gastronómicas.
- > **Empleabilidad**, el área encargada te conectará con la demanda laboral actual de los principales negocios gastronómicos y hoteleros.
- > **Chefs Instructores** altamente capacitados con amplia experiencia en el sector gastronómico actual.





MARCA LA DIFERENCIA

Destaca con tus propias propuestas gastronómicas

Al culminar el programa de estudio
obtendrás:

- > Certificación a nombre del MINEDU.
- > Certificación de empleabilidad.

Nuestra moderna metodología de enseñanza promueve la creatividad
innovación y liderazgo para fortalecer tus habilidades
y potenciar tu talento al máximo.





COSTOS DE ENSEÑANZA

El pago de la inversión podrá efectuarse en nuestra oficina ó vía sistema de recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito en **Caja Municipal Cusco y/o Banco de la Nación.**



“TU FUTURO
COMIENZA
AQUÍ”



INVERSIÓN

INSCRIPCIÓN GRATUITA

- Matrícula: S/ 180.00 soles
- Mensualidad: S/ 320.00 soles
- Uniforme: S/ 120.00 soles

Ubícanos:

 Calle Simón Bolívar B-9 - Urb. Bancopata
(a una cuadra del parque urpicha)

 acliente@sanmarcuscusco.edu.pe

 +51 960-406997



