ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

# Mi primera *pastelería*



INTENSIVO DE LUNES A JUEVES



Aprende las bases de la pastelería artesanal, desde la producción y elaboración hasta costos y equipamiento, para dar tus primeros pasos profesionales.

**Lunes a Jueves.**

**Valor: $**280.000.

**100% práctico.**

NO REQUIERE EXPERIENCIA PREVIA DE NINGÚN TIPO.

## INCLUYE

- Insumos.
- Recetario con fichas técnicas.
- Pechera y gorro.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Escuela Internacional Artebianca.

Más información
**escaneando el QR**

## CONTENIDOS

- Teoría de técnicas aplicadas de pastelería y costos de producción.
- Higiene y manipulación de alimentos.
- Equipos para producción.

## ELABORAN

- Pastelería clásica chilena.
- Galletas y alfajores.
- Masas batidas.
- Tartas y pie.
- Masas choux y cremas de rellenos.

Certificado.

Herramientas para emprender

Habilidades prácticas para producir con calidad.



ESCUELA INTERNACIONAL

# ARTEBIANCA

PANADERÍA PASTELERÍA GASTRONOMÍA


+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl


## Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

