ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA



Catering Salado:
Técnicas y Presentación

INTENSIVO DE LUNES A JUEVES



Este programa te entregará los conocimientos y habilidades esenciales para elaborar **preparaciones culinarias orientadas al servicio de catering**, aprendiendo técnicas especializadas y la elaboración de **bocadillos salados fríos y calientes para eventos.**

Lunes a Jueves.

Valor: $280.000.

100% práctico.

Para amantes de la cocina y emprendedores que quieran aprender técnicas culinarias y ampliar su repertorio, sin experiencia previa.

INCLUYE

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

Más información
escaneando el QR

CONTENIDOS

- Técnicas de producción.
- Organización y planificación del trabajo.
- Cortes gastronómicos y técnicas de manipulación.
- Salsas, guarniciones y elementos decorativos
- Montaje, presentación de un buffet.

ELABORAN

Fríos

- Nems vietnamitas
- Ceviche
- Causa limeña
- Tataki de res
- Crostinis con Roast beef y cebolla caramelizada
- Brocheta Capresse

Calientes

- Spanikopitae
- Satay de pollo
- Pastel de choclo
- Chupe de camarón
- Quiche Lorraine
- Aji de gallina

*Los programas podrían sufrir modificaciones sin previo aviso.

Certificado.

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

