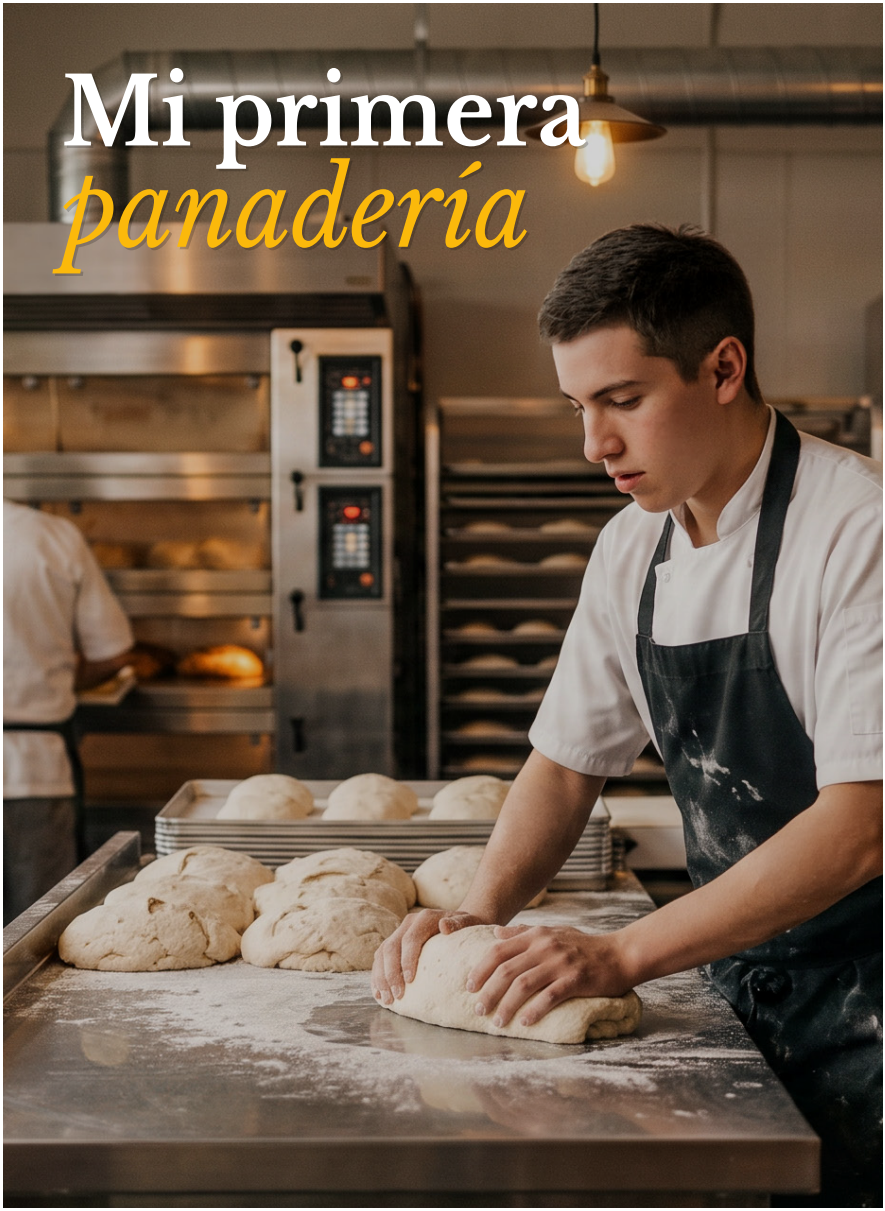
ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Mi primera *panadería*



INTENSIVO DE LUNES A JUEVES



Iníciate en la panadería con una formación práctica en elaboración de panes, procesos productivos, costos y equipamiento, desarrollando las bases para emprender profesionalmente.

Lunes a Jueves.

Valor: $280.000.

100% práctico.

NO REQUIERE EXPERIENCIA PREVIA DE NINGÚN TIPO.

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

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

ELABORAN

- Panadería clásica chilena.
- Panes de alta hidratación.
- Panes soft.
- Panes artesanales.

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

