



# PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BANQUETERÍA 2026

## INSTITUTO CECAP

Banquetería, es el servicio de alimentación que se realiza para satisfacer las necesidades de los asistentes a eventos sociales tales como: bodas, baby shower, bautizos, cumpleaños, fiestas, eventos corporativos, etc.

El curso de banquetería que Instituto CECAP imparte, tiene como principal objetivo, entregar los contenidos necesarios para que el alumno pueda desarrollarse, surgir, generar empleo y crecer en el mundo de la banquetería.

Durante el curso, el alumno aprenderá los secretos, recetas, preparaciones y protocolos que le trasformarán en una Banquetera o Banquetero de calidad superior, que le ayudarán a conseguir libertad financiera y a aportar al desarrollo económico.



(72) 2608494



Germán Riesco 137  
Rancagua



contacto@cecap.cl



@instituto.cecap

**PERFIL DEL ESTUDIANTE:** La alumna o alumno egresado de Instituto CECAP es una persona capacitada para gestionar, implementar, administrar el servicio de banquetería de un evento social, armar la presentación, elaborar menús adecuados, preparar comestibles y bebidas, podrá manejar con eficiencia todos los procesos del banquete. Es una persona que sabe integrarse a equipos de trabajo porque conoce el valor del trabajo en equipo.

**CAMPO OCUPACIONAL:** El egresado puede implementar su propio negocio de banquetería, como también trabajar en: pastelerías, restaurantes, hoteles, casinos, salones de evento, banqueterías, etc.

**CERTIFICACIÓN FINAL:** Aprobado el plan de estudios Y cumplidos los requisitos de asistencia, la alumna o el alumno recibe su certificado de evaluaciones y diploma de competencia.

## MÓDULOS

| HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS   | TÉCNICAS DE PASTELERÍA   | REPOSTERÍA Y BANQUETERÍA  |
|---|--|---|
| CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS<br><br>NORMAS DE TRABAJO<br><br>NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL<br><br>BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS | PREPARACIÓN DE MERENGUE<br>PREPARACIÓN DE MASAS DE TARTALETAS<br>PREPARACIÓN DE MASAS AMARILLAS<br>PREPARACIÓN DE BIZCOCHOS<br>RELLENOS DE TORTAS<br>TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA<br>GALLETAS MANGUEADAS | PREPARACIÓN DE POSTRES FRÍOS Y CALIENTES<br><br>PREPARACIONES SALADAS<br><br>PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE UN EVENTO<br><br>COSTOS Y VENTA DEL SERVICIO<br>EXAMEN FINAL |

**Inicio de Clases:** Marzo 2026

**Duración:** 20 semanas de clases (1 semestre académico)

**Modalidad de clases:** presencial.

| JORNADA | DIAS DE CLASES   | HORARIO           |
|---------|------------------|-------------------|
| DIURNO  | Jueves y Viernes | 9:00 a 12:00 Hrs. |

| VALORES 2026    |  | FORMAS DE PAGO                         |
|-----------------|--|--|
| MATRICULA       |  | Al contado, al momento de la matrícula |
| Valor del curso |  | Cuotas sin interés de \$               |
| Valor Diploma   |  | Se cancela al finalizar el curso.      |

### REQUISITOS DE INGRESO

- CÉDULA DE IDENTIDAD
- COMPROBANTE DE DOMICILIO
- CANCELAR LA MATRÍCULA JUNTO CON LA PRIMERA CUOTA DEL CURSO.



**Instituto CECAP, 40 años formando profesionales**

INSTITUTO  
**CECAP**