



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 Banquero de calidad superior, que le ayudarán a conseguir libertad financiera y 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

CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS

NORMAS DE TRABAJO

NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

TÉCNICAS DE PASTELERÍA

PREPARACIÓN DE MERENGUE

PREPARACIÓN DE MASAS DE TARTALETAS

PREPARACIÓN DE MASAS AMARILLAS

PREPARACIÓN DE BIZCOCHOS

RELLENOS DE TORTAS

TÉCNICAS BÁSICAS DE CHOCOLATERÍA

GALLETAS MANGUEADAS

REPOSTERÍA Y BANQUETERÍA

PREPARACIÓN DE POSTRES FRÍOS Y CALIENTES

PREPARACIONES SALADAS

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE UN EVENTO

COSTOS Y VENTA DEL SERVICIO
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

\$59.000

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