



PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y BANQUETERÍA

INSTITUTO CECAP



(72) 2608494



Germán Riesco 137
Rancagua



contacto@cecap.cl



@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 aportar al desarrollo económico.

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