



FUNDAMENTOS DE CONFITERÍA

ENFOQUE

El Certificado de Fundamentos de Confitería introduce al alumno en el mundo de la confitería típica de Uruguay, proporcionándole la técnica y los conocimientos necesarios para trabajar como ayudante en una panadería. Las demostraciones y las prácticas se orientan al trabajo con masas, cremas y batidos, y a la elaboración de las facturas clásicas.

3 MÓDULOS

- Funcionamiento de los hornos y equipos.
- Realización de ensayos con registros de proceso.
- Masas de base y sus aplicaciones técnicas.
- Introducción a la confitería clásica de Uruguay..
- Grasas Y Aceites.
- Las diferentes clases de merengues.
- Hojaldre, Masitas y Petit Fours.
- Cremas básicas y sus derivados.
- Bizcochuelo, planchas y batidos
- El uso de la manga en pastelería: manejo, usos y aplicación en trabajos de decoración.



Inicio:
18 de marzo



Frecuencia:
Lunes, Miércoles
y Viernes
Matutino
8:00 a 12:00 horas



30 Clases
\$ 37.500



Si estás trabajando o en seguro por desempleo, puedes solicitar el subsidio correspondiente.

*Nota: el inicio del curso está supeditado a que se cubran los cupos necesarios, de lo contrario no se realiza.

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, el Diploma de Confitero Profesional del CIPU, combina los típicos productos de la confitería más tradicional de Uruguay con los clásicos internacionales y las nuevas tendencias. El estudiante obtendrá un certificado por cada uno de los niveles alcanzados, y el Diploma de Confitero Profesional al completar los tres certificados. Nuestros estudiantes cuentan con la posibilidad de

matricularse en el Diploma de Confitero Profesional y realizar de forma consecutiva los tres certificados o matricularse en los diferentes módulos en forma individual y cursarlos de acuerdo a su conveniencia, siempre respetando las previaturas. Si cuentas con experiencia demostrable en el sector, tienes la opción de realizar nuestra prueba técnica de nivel, y comenzar la formación en los módulos más avanzados.