

CONFITERÍA AVANZADA

ENFOQUE

El Certificado Intermedio de Confeitería Avanzada, le permite al alumno acercarse a la alta repostería y trabajar en la preparación de las tortas y postres de mayor venta en Uruguay, desarrollando las técnicas enseñadas en el nivel básico y permitiendo ingresar en el mundo de la "producción". El nivel de dificultad va en aumento y aspectos como la creatividad y la decoración de los postres, adquieren cada vez un papel más importante. Para finalizar el certificado, los estudiantes reflejan lo aprendido en una exhibición que Incluye, además de los postres, masitas, bombones y petit fours.

MÓDULO ÚNICO

- Técnicas de decoración de tortas.
- Postres y tortas para festividades.
- Bollería variada con levadura.
- Técnicas y baños variados.
- Tartas clásicas de la panadería en Uruguay.
- Hojaldre y sus aplicaciones clásicas.
- El atemperado del chocolate y sus diferentes aplicaciones.
- Introducción a los bombones moldeados.
- Macarons y todos sus secretos.
- Organización de la producción.



Inicio:
13 de julio

Finaliza:
18 de setiembre



Frecuencia:
Lunes, miércoles y viernes

Turno:
Matutino
8:00 a 12:00



30 Clases
\$ 37.500



Si estas 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.