

Repostería clásica

- **Familia profesional:** Gastronomía
- **Título que otorga:** Repostero
- **Duración:** Cuatrimestral
- **Cantidad de horas:** 50 hs.
- **Requisitos de ingreso:** Sin requisitos de ingreso.
- **Contenidos:** este es un curso abierto a la comunidad y está dirigido a todas aquellas personas interesadas en una formación específica dentro de la gastronomía.

El curso está enfocado en elaboraciones simples de productos dulces, recetas tradicionales y conocidas, hechas de forma casera y artesanal.

Los contenidos abordados pueden ser de utilidad para los y las participantes

como fuente de trabajo en ámbitos como restaurantes y hoteles o especializarse en un tramo específico del proceso, en una cadena de producción manual de una planta de producción de productos de repostería, o bien puede ser el punto de partida para la realización de emprendimientos personales.

También puede ser tomado como una actualización y/o perfeccionamiento para ciertos saberes y habilidades, dado que la repostería es una rama gastronómica que requiere una actualización permanente. Este curso posibilita la integración o complementación de otros cursos gastronómicos así como aquellos vinculados a la gestión de microemprendimientos.