



LÍDERES

En educación técnica



TÉCNICO ESPECIALIZADO EN

PANADERÍA, REPOSTERÍA & PASTELERÍA

DURACIÓN: 12 MESES | PRESENCIAL

CONTENIDOS

1. Principios de la panadería, repostería y pastelería
2. Manipulación y ejecución de insumos, utensilios y equipo
3. Principios de la panadería
4. Fundamentos de panadería
5. Introducción a la repostería
6. Fundamentos de repostería
7. Introducción a la pastelería
8. Fundamentos de pastelería
9. Postres clásicos y mesas dulces
10. Chocolatería y confitería
11. Tendencias actuales de panificación
12. Emprendimiento empresarial

UNIFORME

El uniforme es asumido por el estudiante. La Filipina la adquiere el estudiante en la sede y el gorro y delantal los debe adquirir por su cuenta.

REQUISITOS DE GRADUACIÓN

2 talleres de 6 horas cada uno.



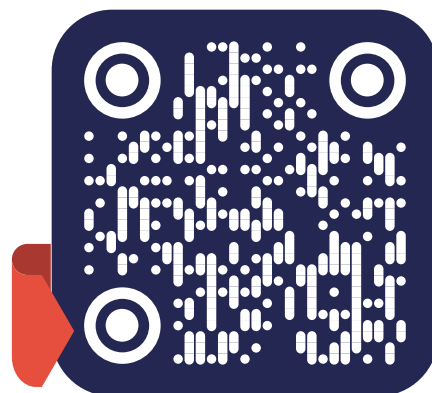


IMPORTANTE

Recuerda que para iniciar tu formación, debes cumplir con los siguientes requisitos obligatorios:

- ✓ Pago del seguro del INS antes del inicio de clases (\$ 6,000).
- ✓ Compra de la filipina (\$ 23,000).
- ✓ Los ingredientes utilizados en las recetas corren por cuenta del estudiante.
- ✓ Si ingresas a un módulo práctico, tu docente se pondrá en contacto contigo para informarte sobre los ingredientes requeridos.

**Solicita aquí
la póliza estudiantil**



¡Nos vemos en clase!

Perfil de ingreso

Tener espíritu de servicio; razonamiento lógico-matemático básico; capacidad para soportar el trabajo físico prolongado; capacidad para analizar, comprender y ejecutar instrucciones en procesos de producción; ser organizado y estructurado en los procesos; Facilidad para la innovación y creación de nuevos productos de panificación; pasión e interés por aprender nuevas técnicas; contar con espíritu emprendedor.

Perfil de salida

Al completar nuestro curso de Panadería, Repostería y Pastelería, nuestros estudiantes emergen como expertos culinarios polifacéticos. Dotados de sólidos conocimientos en los fundamentos esenciales, habilidades avanzadas en la manipulación de insumos y utensilios, y la destreza para crear postres innovadores, están preparados para triunfar en el mundo de la cocina.

Además de su destreza técnica, nuestros graduados también son emprendedores culinarios, listos para convertir su pasión en un negocio exitoso. Con conocimientos en planificación, marketing y gestión financiera específicos de la industria, están equipados para liderar su propio camino en el emocionante mundo de la panadería, repostería y pastelería. Manteniéndose al tanto de las últimas tendencias en panificación, están preparados para destacar en un mercado en constante evolución.

En resumen, nuestros estudiantes salen del curso con una combinación única de habilidades prácticas, conocimientos teóricos y mentalidad emprendedora, listos para deleitar a los paladares y triunfar en la industria culinaria



Aprender las habilidades de panadería, repostería y pastelería proporciona una serie de ventajas significativas, tanto a nivel personal como profesional.

Aquí hay algunas VENTAJAS CLAVE:

- Creatividad y Expresión Personal
- Satisfacción Personal y Bienestar
- Oportunidades Empresariales
- Conexión Cultural
- Habilidades Transferibles
- Sorprender y Complacer a Otros.
- Reconocimiento Social
- Adaptabilidad a las Tendencias del Mercado



“Desde niña me gusta la cocina y en Censa estoy cumpliendo un sueño, estoy muy feliz y con ganas de seguir aprendiendo.”

Noelia Marín
Estudiante de Panadería





LÍDERES
En educación técnica



☎ Central telefónica 40701661 ✉ informacion@censa.cr ☎ 7233 7616

¿Por qué estudiar EN CENSA?

- Precios asequibles
- Se cancela una única matrícula cuando se es estudiante activo
- Laboratorios y programas de primera línea
- Talleres con temas de interés y actualidad
- Programas alineados al Marco Nacional de cualificaciones
- Cumplimiento de requisitos para el Servicio Civil
- Apoyo de herramientas virtuales para desarrollo de las clases
- Contamos con bolsa de empleo

Pregunta por la **DOBLE TITULACIÓN** EN PRODUCCIÓN DE EVENTOS





LÍDERES
En educación técnica



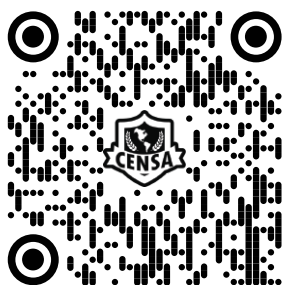
☎ Central telefónica 40701661 ✉ informacion@censa.cr 📞 7233 7616



CERRÁ TU MATRICULA EN 10 MINUTOS

Llená el documento de Garantías y Condiciones en nuestra página web:
censa.cr/garantias-y-condiciones.

Realiza el pago de tu matrícula, ya sea por transferencia bancaria, depósito directo en el BAC SINPE móvil. Envía la captura del comprobante y la fotografía de tu cédula por ambos lados a tu asesor académico.



¡Síguenos en
Instagram!



Con nuestra alianza con  **elempleo.com**
tendrás acceso a **ofertas de trabajo** que se ajustan a tu perfil.