

Conocimientos básicos y herramientas de panadería.

Profesor: Agustín Sola.

Inicio: 12 de septiembre.

Duración: 2 meses y medio.

Destinado a:

Personas interesadas en adquirir conocimientos y herramientas que para la inserción y empleo en panaderías, pastelerías y confiterías.

Objetivos:

Obtener el conocimiento sobre los insumos y materias primas, su comportamiento y efecto.

Así como las diferentes maquinarias, su uso, cuidados y mantenimiento.

También nociones de higiene y conservación de insumos y productos terminados.

Aprendizaje de la dinámica del trabajo en equipo, colaboración y complemento con los compañeros.