

INSTITUCIÓN PRIVADO DE ACTIVIDADES TÉCNICAS



IPAT
Perú



PERÚ

Ministerio
de Educación



CLASES
VIRTUALES

PROFESIONAL EN
PANADERIA
Y PASTERERÍA

9 MESES



PANADERIA Y PASTERERÍA



100 % Practicas

En IPAT PERÚ te ofrecemos un programa de especialización para alcanzar el dominio de las técnicas necesarias para preparar finos y exquisitos postres y panes. Te enseñamos a elaborar, decorar, costear y comercializar todo tipo de postres y a practicar las técnicas de chocolatería, pastelería y panadería fina.

CERTIFICADOS AL FINALIZAR

- **Certificado** por el Ministerio de Educación.
- **Certificado** como Maestro en Pastelería y Panadería.

TE OFRECEMOS:

- Certificado a nombre de IPAT PERÚ.
- Certificación a nombre del M. E.
- Talleres totalmente equipados.
- Insumos gratis por toda la carrera.
- Docentes Calificados.
- Prácticas Pre Profesionales.
- Entrega de Beca a los Mejores Alumnos.
- Amplia y Moderna Infraestructura.
- Seminarios Culinarios.

9 Meses

- ✓ Pastelería Básica.
- ✓ Repostería.
- ✓ Panadería I.
- ✓ Postres Peruanos I.
- ✓ Pastelería Comercial I.
- ✓ Buffet I (Bocaditos dulces y salados).
- ✓ Chocolatería.
- ✓ Postres Peruanos II.
- ✓ Panadería II.
- ✓ Pastelería Comercial II.
- ✓ Pastelería Fina.
- ✓ Pastelería Fina e Internacional.
- ✓ Buffet II (Bocaditos dulces y salados).
- ✓ Decoración de Tortas.
- ✓ Modelado Básico.
- ✓ Pastelería en tendencia.

REQUISITOS

- Carnet de Sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, Pasaporte o carné de extranjería.
- 2 Fotografías Tamaño Carnet

Lima Norte



Av. Alfredo Mendiola # 8279

Pro Lima - LOS OLIVOS

(al costado del colegio Trilce de Pro
frente al semáforo de Revisiones Técnicas)

www.ipatperu.edu.pe

www.facebook.com/ipatperu

informeslima@ipatperu.edu.pe

622-8489

920-055-990

Frecuencia

Horario

F. Inicio

Matricula

Mensualidad

