Curso de Pastelero

“Curso diseñado especialmente para dar una formación completa de pastelería. Dirigido a personas entre 16 y 35 años
que quieran desarrollar la profesión de pastelero a partir de los patrones de calidad diseñados por la escuela Hofmann y
que han creado nuestra identidad”
ASIGNATURAS:
Tecnología de los alimentos y Cultura Gastronómica
CONTENIDO:
Curso en el que se desarrollan y aplican conocimientos en el tratamiento del pan, bollería, pastelería tradicional y
moderna, postres de restaurante, heladería y bombonería.
DIRIGIDO A:
Personas entre 16 y 35 años que quieran desarrollar la profesión de pastelero a partir de los patrones de calidad
diseñados por la escuela “Hofmann” y que han creado nuestra identidad.
TITULACIÓN:
Diploma de Hofmann. Especialidad Pastelería

Solicite más información de este curso
Hofmann
http://www.hofmann-bcn.com
Fet amb Joomla!
Generat: 6 September, 2010, 11:39