



## **Curso Sabatino Repostería Comercial**

**Costo - \$800.00**

**Fecha de comienzo – 18 de febrero de 2012**

Temas a cubrir:

1. Higiene y Saneamiento
2. Pesos y Medidas
3. Uso de Herramientas y Equipo
4. Conocimientos Básicos de Repostería Comercial
5. Productos Clásicos de la Repostería Comercial
6. Postres Típicos
7. Hojaldre
8. Masa Dulce
9. Masa Danesa
10. Masa para Frituras
11. Natillas
12. Preparación y Decoración de Bizcochos con Pre-Mezcla
13. Producción de Decoraciones utilizando Bolsa y Punta
14. Rellenos y Cubiertas
15. Uso y Aplicación de Cubiertas y Rellenos Pre-elaboradas