

INICIO 2025

FORMACIÓN PROFESIONAL

PASTELERÍA

DESCRIPCIÓN

El **Pastelero Profesional** está capacitado para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la pastelería, aplicando diversas técnicas específicas. También tiene conocimientos que le permiten realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería y panadería, las que le permitirá integrar técnicas de cada una de esas especialidades.

► Nuestra propuesta te brindará las competencias necesarias para:

- Realizar los procesos de preelaboración/preproducción; elaboración/producción, terminación y decoración de los productos de PASTELERÍA.
- Recibir, controlar y almacenar materias primas según normas vigentes y condiciones sanitarias.
- Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) de tal forma que permita elaborar a tiempo las propuestas de pastelería del establecimiento y en óptimas condiciones.
- Operar y utilizar correctamente las maquinarias, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo.
- Aportar creatividad al desarrollo de productos tanto de pastelería dulce, como salada.



CURSADA PRESENCIAL Y MODULAR

La propuesta es presencial y está organizada por módulos formativos de tal manera que puedas elegir por una cursada tradicional o modular.

La duración de una cursada tradicional es de 1 año, asistiendo con una frecuencia de 2 veces por semana.

Si optás por un cursado modular, podrás elegir qué módulo cursar según tus tiempos e intereses, e incluso podrás articular con el resto de nuestras ofertas, en la que te reconoceremos los créditos académicos de los módulos equivalentes.

Pastelería Profesional (184 horas/ créditos)

1° cuat

48 créditos

Pastelería
Inicial

20 créditos

Higiene y
seguridad
alimentaria

20 créditos

Materias primas y
procesos en
pastelería &
panadería

2° cuat

48 créditos

Pastelería
avanzada

24 créditos

Elaboraciones
básicas de
panadería

24 créditos

Chocolatería

Módulos en Aula Taller de Pastelería

48 créditos = 16 clases de 3 hs reloj

24 créditos = 8 clases de 3 hs reloj

Módulos Teóricos

20 créditos = 8 clases de 2.5 hs reloj

ÁREA OCUPACIONAL

Como Pastelero Profesional podrás trabajar en el área de producción de pastelería en establecimientos de distinta envergadura tales como restaurantes, confiterías/panaderías, patios de comidas, servicios de catering, entre otros. Asimismo, podrás desempeñarte en forma independiente, generando tu propio negocio/emprendimiento.

RÉGIMEN DE ASISTENCIA Y CERTIFICACIÓN

Para obtener el certificado de PASTELERÍA PROFESIONAL, el asistente deberá cumplir con el 75% de asistencia en cada módulo y aprobar las actividades correspondientes de cada uno de ellos. La certificación está avalada por la AHRCC, en forma conjunta con ISEHG.

CLASES DE PASTELERÍA Y EQUIPAMIENTO

Las materias de Pastelería son todas presenciales y se encuentran organizadas en módulos temáticos de 4, 8 y 16 clases, de manera tal que puedas atravesar por las diversas especialidades. En este sentido los estudiantes cuentan con la oportunidad de recibir en forma permanente certificaciones que acrediten su conocimiento en el tema.

Nuestras aulas taller cuentan con un equipamiento completo para desarrollar las prácticas en forma profesional.

La cuota:

- Incluye materia prima, recetas y apuntes utilizados en las clases en formato digital.
- No incluye uniforme reglamentario.

Aclaraciones:

El estudiante debe obligatoriamente ingresar a las cocinas con su uniforme y con los siguientes utensilios personales por cuestiones de higiene y seguridad: tenedor, cuchillo, cuchara y repasador. Los productos elaborados en clase se consumirá/degustará al finalizar la misma, no pudiendo transportarse fuera del Instituto.

MASTERCLASES, SEMINARIOS Y TALLERES

Adicionalmente los estudiantes cuentan con clases especiales que son dictadas por figuras expertas en gastronomía. Asimismo participan de charlas, seminarios y talleres profesionales en otras áreas complementarias, tales como iniciar búsqueda de primer empleo, experiencias profesionales en el exterior, carrera profesional y prácticas profesionalizantes.

DESTINATARIOS

Personas mayores de 18 años, con vocación de formarse profesionalmente en Pastelería.

BENEFICIOS ISEHG

Si sos ex alumno graduado podrás acceder a un 30% de descuento en las cuotas.

Si sos socio de la AHRCC, podrás acceder a un 50% de descuento en las cuotas.

En todos los casos, los descuentos aplican solo en el valor de la cuota (no en matrícula) y no son acumulables.

Asimismo, como estudiante ISEHG tendrás acceso al Servicio de Empleo de la AHRCC, donde podrás en forma permanente postularte a diversas ofertas laborales del sector.

DÍAS Y HORARIOS

Días de cursada:

Turno Mañana

Martes y Viernes 9 a 12 hs

Turno Noche

Mier y Vi de 18 a 21 hs

INICIO

11 de Marzo 2025

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

Formulario de Inscripción

1 Foto 4x4 a color

Declaración Jurada de Salud

DNI (original y fotocopia)

DURACIÓN

Cursado tradicional

1 año - 2 veces por semana

Cursado modular

Días y horarios de acuerdo a la oferta disponible



**CERTIFICADO
QUE OTORGA**

Pastelería Profesional



CANCELACIONES Y REEMBOLSOS:

Cancelación de actividades por parte de ISEHG:

ISEHG se reserva el derecho de posponer o cancelar las actividades o cursos. En caso de retraso se informará debidamente la nueva fecha y el participante podrá optar por el cambio de fecha o la devolución del total del valor abonado hasta el momento.

En caso de cancelación definitiva del curso, se reintegrará el valor completo abonado por el participante. En ningún caso el participante tendrá derecho a exigir una compensación mayor a la reintegración de los valores abonados hasta el momento.

Cancelación de participación por parte del alumno:

No existe reembolso dinerario de las cuotas abonadas. Solo, y para quienes hayan informado la cancelación del curso hasta 10 días hábiles antes de la fecha de inicio de clases, el Instituto le brindará la posibilidad de utilizar dicho crédito para la realización de cualquier otra de las ofertas académicas que ofrece el ISEHG, dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de su cancelación. En ese caso, si el curso seleccionado tuviera un monto mayor al del crédito otorgado, el estudiante deberá abonar la diferencia. En cambio, si el monto es menor, el crédito a favor se pierde. Las cancelaciones deberán ser cursadas ÚNICAMENTE por escrito a

isehg.administracion@isehg.edu.ar o bedelia@isehg.edu.ar con ASUNTO: Cancelación de curso. No se aceptarán cancelaciones realizadas por ningún otro medio.

Sustitución de cupo:

El participante no podrá solicitar que su vacante sea ocupada por otra persona de su elección. El Instituto mantiene políticas de inscripción que impiden el reemplazo de un participante por otro, tanto para formaciones profesionales como para otras actividades.