



Politécnico
Internacional
toda una experiencia

DIPLOMADO EN

PANADERIA Y REPOSTERIA

Duración: 28 horas

Modalidad: Presencial Bogotá

www.politecnicointernacional.edu.co



DIRIGIDO A

Todo tipo de persona amante o apasionada por el arte de la panadería y repostería, procesos de elaboración,. Personas con deseos de adquirir conocimientos en el área dispuestas a disfrutar de unas clases llenas aprendizaje básico.

JUSTIFICACIÓN

Este curso nace para dar respuesta a los constantes requerimientos y sugerencias hechas por los estudiantes, egresados, cocineros, amas de casa, aficionados y personas en general que se apasionan con el arte de la panadería y repostería y que quieren enfocarse fundamentalmente en el manejo de las diferentes técnicas, con materias primas de primera calidad, equipos e instalaciones adecuadas y con un grupo de docentes expertos en los diferentes temas y con amplia experiencia no solo como docentes sino como profesionales en el área.



Politécnico
Internacional
toda una experiencia



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 PANES ITALIANOS Y ENRIQUECIDOS

- Focaccia de puglia, pizza, grissinnes Brioche, Babá Savarin, Donut.

2 SEMI HOJALDRES - HOJALDRE

- Croissant, Danesas, brioche hojaldrado Milhoja, Tarta tatin.

3 PATE A CHOUX

- Profiteroles, Éclair, Paris Brest, Mousse de Durazno, mousse de chocolate

4 POSTRES FRIOS

- Cheese cake Oreo, tartaleta de frutos rojos

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Delantal
- Gorro
- Ingredientes
- Cocinas equipadas

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

601-914 5494

www.politecnicointernacional.edu.c

