



Las Gravileas

REPOSTERÍA PROFESIONAL PENSUM

El Diplomado en Repostería Profesional forma mujeres interesadas en desarrollar sus habilidades, que buscan aprender y elaborar deliciosas creaciones. Es un curso ideal para principiantes y no requiere experiencia previa para poder cursarlo, puedes tomarlo para trabajo, emprendimiento o hobby.



DURACIÓN

Contamos con dos planes de estudio:

Diplomado de un año: Se impartirá los días jueves de 8:00 a 17:00 horas.

Diplomado de dos años:

Plan 1: día martes - Horario: 08:00 a 12:00

Plan 2: día sábado - Horario: 11:00 a 15:00

INVERSIÓN PLAN 2 AÑOS

Inscripción: Q.125.00

Cuota mensual: Q.220.00

INVERSIÓN PLAN 1 AÑO

Inscripción: Q.125.00

Cuota mensual: Q.450.00

UNIFORME

- Camisa tipo polo color blanca (en el centro tenemos a la venta)
- Pantalón de tela negra (no se permite pantalón de lona o leggings)
- Zapatos negros cerrados sin orilla blanca
- Gabacha negra, redecilla o paleacate, dos limpiadores

**DURANTE EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN,
LA ALUMNA ADQUIRIRÁ CONOCIMIENTOS Y
CAPACIDADES PARA ELABORAR:**

- Principios de la repostería
 - Bases de la repostería
 - Repostería comercial
 - Postres y dulces típicos
 - Costos y presupuestos
- Repostería internacional
 - Decoración artística
- Oferta, organización y montaje

