

EDUCACIÓN  
CONTINUA

SM

¡Clases dinámicas y  
full talleres **PRÁCTICOS!**

CURSO ESPECIALIZADO



# Pastelería y Panadería



MODALIDAD:  
100% Virtual



HORARIOS:  
Flexibles



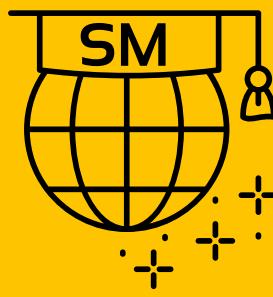
DOBLE CERTIFICACIÓN  
A nombre del MINEDU

en tan solo **08 MESES**

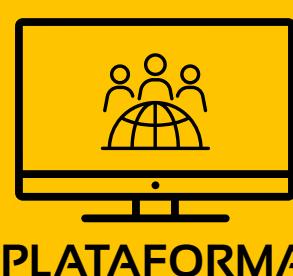


MODALIDAD:

**Presencial**

VIRTUAL  
SISMA

APP MOVIL



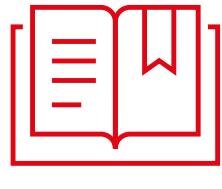
PLATAFORMA

# ¡Listos para un nuevo inicio!

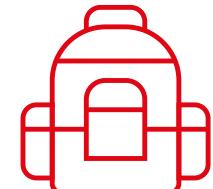


Si tu pasión es la gastronomía y tu sueño es viajar y trabajar en los mejores restaurantes del Perú y del mundo. El Programa de estudio en Alta Cocina es para tí. Nuestro nuevo plan de estudio te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de cocina y pastelería.

Estudia en el CETPRO San Marcos con los mejores chefs instructores y conviértete en la revelación de la Gastronomía.



Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus **Habilidades con prácticas continuas** e insertarte rápidamente al mercado laboral



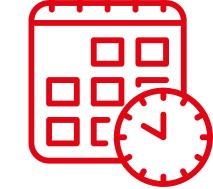
Incluye todos los **Insumo selectos** para las prácticas de taller.



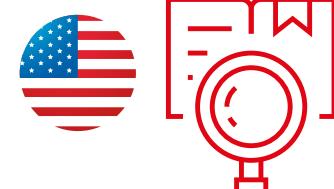
Certificación oficial a nombre del **MINEDU**



Plana docente de primer nivel con **Amplia Experiencia**



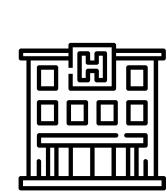
Orientaciones para el desarrollo de su **Propio Negocio**



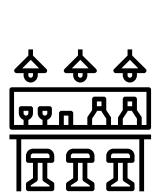
Idioma **inglés** gratis



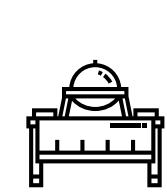
Colocación Laboral y Prácticas Pre Profesionales



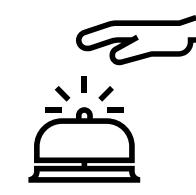
Hoteles



Restaurant



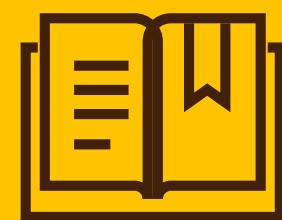
Catering



Negocio Propio

## TUS BENEFICIOS

## Campo Laboral



# PLAN DE ESTUDIO

Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus habilidades con prácticas continuas e insertarte rápidamente al mercado laboral.

## DESCRIPCIÓN:

Si tu pasión es la **Pastelería y Panadería**, este curso de especialización es para ti. Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, a través de la elaboración de más de 140 productos de panadería y pastelería.

## METODOLOGÍA:

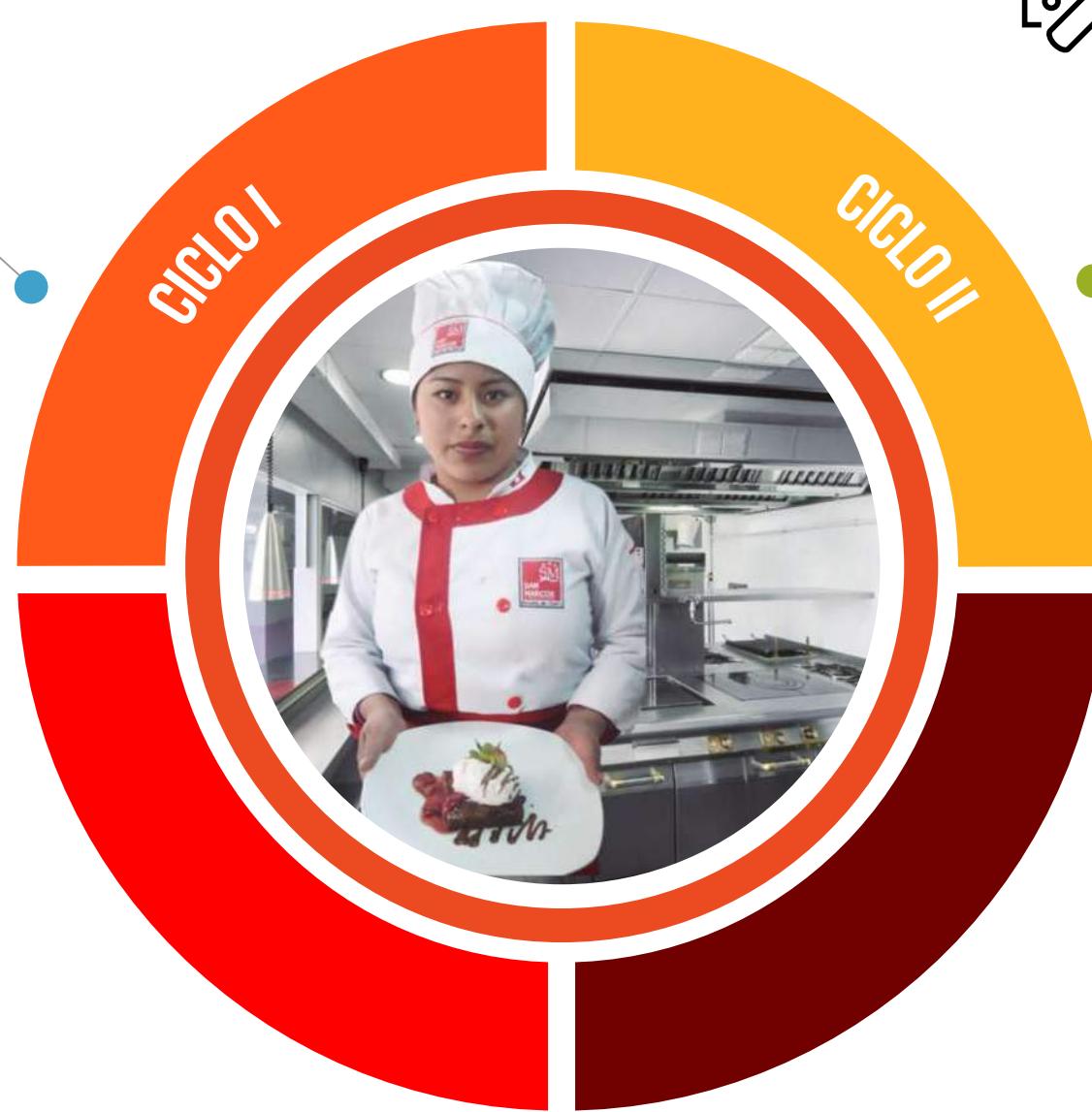
SAN MARCOS aplica una Metodología Activa como parte del proceso Enseñanza – Aprendizaje, en donde el alumno es el principal protagonista de cada sesión. Es por ello, que el programa se encuentra estructurado en sesiones teórico-prácticas, donde se motiva la participación y juicio crítico de los alumnos en cada clase, así como el desarrollo de laboratorios diseñados para consolidar los conocimientos y puesta en práctica de los conceptos adquiridos.

## CERTIFICACIÓN MINEDU

ESPECIALISTA EN  
PASTELERÍA CLÁSICA Y  
GOURMET



- Técnicas de Pastelería
- Familia de Masas: Batidas, quebradas líquidas, hojaldradas
- Cremas y Derivados, merengues, mouses babaroise, zabaione
- Postres clásicos franceses
- Introducción a la heladería
- Pastelería de restaurant: aires, espumas papeles saborizados
- Pastelería de boutique (palet, forros de alto relieve)
- Nutrición y bromatología aplicada
- Técnicas aplicadas de la repostería comercial
- Idioma inglés técnico - I

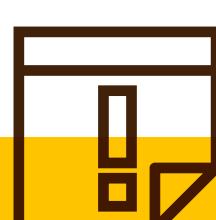


## CERTIFICACIÓN MINEDU

ESPECIALISTA EN  
PANADERÍA Y BOLLERÍA



- Gestión y organización de eventos
- Administración empresarial
- Técnicas de Panadería
- Panes suaves, crocantes y especiales
- Reconocimiento de aditivos en panadería mejorador, emulsionantes, etc.
- Panes internacionales: Stollen, panetón brioche, baguette, etc.
- Panes regionales y panes pre-cocidos
- Chocolatería; azúcar artístico, azúcar estirado colado, soplado, etc.
- Decoraciones con chocolate
- HACCP y SQF
- Idioma inglés técnico - II



Contenido del temario a modo referencial. El CETPRO SAN MARCOS - Cusco se reserva el derecho de modificar el temario, garantizando que la calidad del programa no se vea afectada

## CURSOS PRÁCTICOS DESDE EL PRIMER DÍA





# DURACIÓN

## 8 MESES

Este programa comprende una enseñanza desde cero en todos los temas a tratar en el plan de estudio en forma práctica y rápida.



## CAMPO LABORAL

Te desarrollarás como chef pastelero(a) y panadero(a) con el fin de desenvolverte en distintos tipos de negocios como restaurantes, tiendas, hoteles o iniciar y liderar tu propio emprendimiento.

## ¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

**01**

Aprender Haciendo

**02**

Pasantías

**03**

Experiencia

Talleres y metodología con clases vivenciales que te ayudarán a lograr un rápido aprendizaje, desarrollando tus habilidades con prácticas continuas.

Gracias a nuestros convenios, promovemos el intercambio y el desarrollo de prácticas preprofesionales en instituciones de prestigio a nivel local, regional y nacional.

El intercambio de experiencias y conocimientos resulta necesario para la competencia profesional, por ello realizaremos: foros, clases y conferencias magistrales, viajes de estudio, entre otros.

**04**

Certificación Modular

La formación modular, especializada de acuerdo a cada rubro, nos permite otorgarte certificaciones modulares, convirtiéndose en una oportunidad para incorporarte al mercado laboral

**05**

Coaching profesional

SAN MARCOS cuenta con un área de apoyo y asesoría con el objetivo de potenciar tus habilidades y facilitar el contacto con buenas oportunidades que te beneficiarán a nivel profesional.

**06**

Coaching Académico

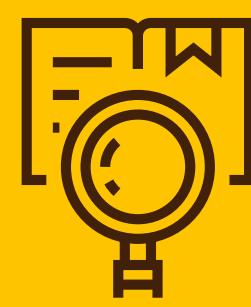
SAN MARCOS cuenta con una estructura de soporte académico para que puedas adquirir un aprendizaje integral y superes cualquier dificultad en tu camino hacia la vida profesional.



En SAN MARCOS recibirás una formación integral para potenciar tu talento y emprender con éxito.

**iii Garantizamos Tu Formación, con exigencia y calidad EDUCATIVA !!!**





# CARACTERÍSTICAS

El inicio de clases y los horarios podrán estar sujetos a modificaciones.



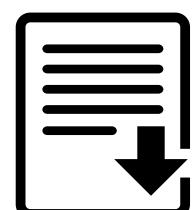
## FRECUENCIA

- ✓ Lunes a Viernes



## TURNOS AL ESCOGER

- Mañanas: 10:00am a 01:00pm
- Tardes: 03:00pm a 06:00pm



## PARA LA MATRÍCULA

(Entregar en nuestro local institucional)

- 1 Copia DNI
- 2 Fotos tamaño carné

\*(aceptamos estudiantes desde 4to secundaria)



## PILARES ESTRATÉGICOS

- > **Más de 12 años de prestigio** en la enseñanza gastronómica.
- > **Alianzas estratégicas** con los más prestigiosos institutos de pastelería que te permitirán viajar, explorar nuevas técnicas y experiencias gastronómicas.
- > **Empleabilidad**, el área encargada te conectará con la demanda laboral actual de los principales negocios gastronómicos y hoteleros.
- > **Chefs Instructores** altamente capacitados con amplia experiencia en el sector gastronómico actual.





# MARCA LA DIFERENCIA

Destaca con tus propias propuestas gastronómicas

Al culminar el programa de estudio obtendrás:

- > Certificación a nombre del MINEDU.
- > Certificación de empleabilidad.



Nuestra moderna metodología de enseñanza promueve la creatividad, innovación y liderazgo para fortalecer tus habilidades y potenciar tu talento al máximo.





# COSTOS DE ENSEÑANZA

El pago de la inversión podrá efectuarse en nuestra oficina ó vía sistema de recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito en **Caja Municipal Cusco y/o Banco de la Nación**.



**“TU FUTURO  
COMIENZA  
AQUÍ”**



## Ubícanos:

**Calle Simón Bolívar B-9 - Urb. Bancopata**  
**(a una cuadra del parque urpicha)**

**correo: | acliente@sanmarcoscusco.edu.pe**

**teléfono: | +51 960-406997**

## INVERSIÓN

### INSCRIPCIÓN GRATUITA

- Matrícula: **S/ 180.00 soles**
- Mensualidad: **S/ 320.00 soles**
- Uniforme: **S/ 120.00 soles**





CETPRO  
**SAN MARCOS**