

MALLA CURRICULAR IGRC REPOSTERIA PROFESIONAL

Nuestro programa técnico profesional de repostería integra todas las técnicas de la repostería clásica internacional, que le permitirá organizar y dirigir una repostería, utilizar correctamente los insumos y dominar el funcionamiento de todos los utensilios y equipos al servicio de la repostería fina. Al culminar la carrera, los estudiantes tendrán todos los conocimientos necesarios para crear y dominar su propio repertorio de recetas, administrar y dirigir su propia empresa y ser capaces de liderar eficazmente. Somos sinónimo de innovación y excelencia.

Este programa consta de 128 horas de estudio, distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 8 meses, para un total de 2 cuatrimestres. Por otra parte si el estudiante requiere conocimiento administrativo y de cálculo podrá llevar un cuatrimestre más de 64 horas para su especialización.

Incluimos además, tanto practicas en el laboratorio de más de un 90% así como también horas teóricas totalizando un 10% para un mejor perfil y rendimiento al finalizar el programa.

Por otra parte, Los alumnos podrán realizar prácticas libres para perfeccionar la realización de productos junto con un instructor especializado. (Se coordina horas y días con el IGRC)

La práctica profesional es una etapa muy importante en la formación de nuestros alumnos. Es por eso que el IGRC ha desarrollado la red más selecta, amplia y variada de empresas, con los cuales mantiene convenios de pasantías.

Objetivos del Programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de la repostería fina vigentes en el mundo.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la repostería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área gastronómica enfocado hacia la repostería en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

I CUATRIMESTRE: INTRODUCCION A LA REPOSTERÍA 64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Introducción a la Repostería Fina
2. Técnicas Básicas de Panes Rápidos, Muffins y Biscuits
3. Fundamentos y Técnicas de Masas Batidas
4. Fundamentos y Técnicas de Masas Fritas y Semi liquidas
5. Técnicas Básicas de Repostería Fina I
6. Art y Ciencia en Masas Quebradas Aplicada a Tartas y Pasteles Dulces y Salados
7. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 Horas)

II CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS Y PRINCIPIOS DE REPOSTERIA 64 horas

1. Técnicas Básicas de Pate Feuilletée
2. Técnicas Básicas de Viennoiserie
3. Técnicas Básicas de Pasta Filo y Pasta Choux
4. Fundamentos y Técnicas de Masas Batidas
5. Técnicas Básicas de Postres

III CUATRIMESTRE: GESTION Y ADMINISTRACION EN REPOSTERIA 64 horas (opcional si el estudiante desea conocimientos de administración y calculo)

1. Administración y Planeamiento Estratégico
2. Mercadeo en Repostería
3. Recursos Humanos y Manejo de Operaciones
4. Costos y Cálculos en Repostería
5. Ingeniería del Menú aplicado a la Repostería
6. Técnicas de Decoración I

***Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido.

***El programa de Repostería profesional del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.