

ASPECTOS GENERALES

Con la experiencia acumulada desde 1979, el Instituto Santa María, perfila este curso con un enfoque práctico y actualizado, que ofrece la posibilidad de compatibilizar su necesario perfeccionamiento, con su trabajo diario. Así el ISM contribuye a enriquecer su dominio técnico, de manera conveniente, cómoda y lucrativa.

Este programa de formación, se caracteriza por la transmisión de conocimientos, conceptos y técnicas, orientadas a la elaboración de panes especiales para rellenos. Contempla la realización de diferentes tipos de amasado, pliegues y formas, para lograr los diseños requeridos. Incluye además, la preparación de diferentes rellenos y la presentación final de todas las preparaciones comprendidas.

Como todas las recetas pueden ser utilizadas en banquetería, representan una gran oportunidad para iniciar su emprendimiento.

Quienes hayan participado de la totalidad de las clases, recibirán al cierre del programa (de manos de su docente responsable), un Certificado por haber participado de este programa de perfeccionamiento.

Destacamos:

- Cada clase consta de teoría y práctica.
- Trabajo se realizará en equipos.
- Ingredientes e insumos incluidos.
- Degustación de lo preparado en clase.





Banqueteria con "Masa Madre"

DETALLE:

DURACION:

- En total son 6 clases, cada una de 3:30 horas cronológicas.

CONTENIDOS:

- Introducción y fundamentos básicos
- Canapés
- Tapaditos
- Pan Frica – Hamburguesa de carne casera
- Pan Lengua o Completo – As Lomito Salteado
- Masa Hojaldre:
 - ✓ Conitos de hojaldre y pasta de pollo especial
 - ✓ Vol au vent rellenos – Lorraine / Champiñón
- Focaccia:
 - ✓ Cebolla aceituna
 - ✓ Mediterránea
 - ✓ Cherry ,ajo, orégano
 - ✓ Ajo asado y romero
- Pan Baguel – Estilo americano
- Ciabatta – Butifarra limeña (2do mejor sándwich del mundo)
- Pizza tradicional y a la piedra
- Rolls Napolitanos





Banquetería con "Masa Madre"

CALENDARIO DE ACTIVIDADES 2023

Días de Clases: Miércoles y Jueves

Opciones Horarias:

Mañana: 09:30 a 12:30 horas
 Tarde: 14:30 a 18:00 horas
 Vespertino: 19:00 a 21:45 horas

ITEM	HORARIO	INICIO	TERMINO	Valor
CICLO 2023	Tarde	08 de Noviembre	23 de Noviembre	\$150.000

• *Notas:*

Para evitar confusiones, se informa los programas de la Sede Maipú.

Las condiciones de los programas pueden variar ente las diferentes Sedes.





Banquetería con "Masa Madre"

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- La inscripción es presencial, no se acepta la reserva telefónica o por otro medio.
- Cédula de Identidad Vigente, (o su equivalente en caso de extranjeros).
- Contar con formación básica y/o experiencia en el área.
- Haber cursado el programa de Panificación Artesanal / Masa Madre.
- Leer y aceptar las Reglamentaciones del Alumno y Documentación de Inscripción.

INSCRIPCIÓN TEMPRANA:

Quienes se inscriban anteriormente al inicio del curso, podrán reservar su cupo, abonando el 50% de su valor. Se debe considerar que el saldo, se deberá cancelar más tardar al inicio del curso, (con efectivo, tarjeta, transferencia o cheque al día).

PROMOCIONES:

- Para quienes se inscriban con un amigo, se les brinda un 10% de descuento, (para ambas personas).
- Alumnas graduadas del ISM, reciben un 10% de descuento.
- Las promociones no son acumulables.

NOTAS:

- En cada proceso o ciclo formativo, no se inscribirán más de 12 participantes.
- El ISM se reserva el derecho, de cancelar aquellos ciclos, que alcancen un número insuficiente de inscritos.





Banquetería con "Masa Madre"

CONTACTO SEDE MAIPÚ

Horario de Atención:

Lunes a Viernes
de 9:30 a 13:00 horas y de 15:00 a 19:00
horas.

Sábado
de 9:30 a 12:00 horas

Dirección: General Ordoñez 253
Metro Plaza de Maipú

Fono Fijo: +56 2 2 532 3752

WhatsApp: +56 9 7 892 0810

Mail: secretariamaipu@ismchile.cl

www.ismchile.cl

www.facebook.com/ismchile

www.instagram.com/ismchile





ANEXO

LISTA DE MATERIALES

Materiales que debe traer el participante:

- *Cuaderno y Lápiz*
- *Cuchillo de medio golpe*
- *Paños de cocina*
- *Táper (para llevar una muestra de lo preparado en clase)*
- *1 gorro de cocina o cofia*
- *1 pechera blanca.*
- *Mascarilla (opcional)*
- *Ojo: Presentarse siempre, con uñas cortas y limpias.*

