



<b>Curso/ Taller</b>	<b>Servicio de lunch</b>
Duración (en horas)	50
Descripción	Esta propuesta brinda las herramientas necesarias para la elaboración de diversos productos de confitería (dulces y salados), armado de bandejas de fiambres y quesos aplicando técnicas de corte y presentación, decoración de mesas (técnicas de tallado) y elaboración de presupuestos calculando tiempo, cantidades y costos. Este curso prepara para desempeñarse en espacios de trabajo tales como panaderías, confiterías o eventos.
Tipo de certificación	Otorga <b>certificado de aprobación de módulo.</b>
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con el 80% de la asistencia al módulo.</li><li>• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>