



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

DIPLOMA

Posibles Oportunidades De Empleo*

- Repostero ◀
- Panadero ◀
- Técnico de producción ◀
- Técnico de preparación de productos de panadería ◀
- Pastelero ◀
- Servicio de catering ◀
- Dueño y operador de una panadería ◀

El Programa de Diploma en Repostería y Pastelería ofrece a los estudiantes el conocimiento teórico y práctico necesario para trabajar en la industria. Los estudiantes aprenderán a crear, preparar y presentar de manera atractiva una variedad de postres, productos a base de pan y recetas comunes o especiales para productos horneados, pasteles y dulces.

Certificaciones

Los estudiantes son elegibles para tomar los siguientes exámenes de certificación:

- Gerente de protección de alimentos ServSafe®
- Alérgenos ServSafe®

(855) 469.6046 - ftccollege.edu



FLORIDA TECHNICAL COLLEGE



Registered ServSafe Proctor
& Certified ServSafe Instructor

* Estos ejemplos están destinados a servir solo como una guía general de posibles oportunidades de empleo. Hay muchos factores que determinan el trabajo que un individuo puede obtener y Florida Technical College no puede garantizar a sus graduados ningún trabajo en particular. Algunos puestos pueden requerir una licencia u otras certificaciones. Le alentamos a investigar los requisitos para el puesto específico que desea. Los programas de Artes Culinarias y de Repostería y Pastelería se ofrecen 100% en inglés o 100% en español. Ambos programas a nivel de Diploma cuentan con la acreditación programática de la American Culinary Federation Education Foundation's Accrediting Commission. La disponibilidad de los programas varía según el campus.



7 campus en*
Florida

*La disponibilidad del programa varía según la ubicación.

REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

DIPLOMA

Requerimientos De Admisión

- Diploma de escuela superior o su equivalente.

Duración Del Programa

- **12 meses**
- **71 créditos** trimestrales

Distribución

- 460 horas de teoría
- 420 horas de laboratorio
- 125 horas de práctica externa
- 1005 totales de horas contacto

Cursos

- Gastronomía, Cultura y Organización en la Cocina
- Saneamiento y Alérgenos
- Inventario de Alimentos y Bebidas / Control de Costos con Matemáticas
- Planificación y Desarrollo y Nutrición de Menús para Instalaciones
- Administración y Supervisión en la Hostelería
- Introducción a la Repostería
- Confecciones de Chocolate
- Repostería, Pastelería y Panadería Avanzada
- Laboratorio de Repostería y Pastelería
- Decoración de Pasteles
- Arte de Azúcar y Confecciones
- Práctica Externa de Repostería



FLORIDA TECHNICAL COLLEGE

FOLLOW US

