

TALLERES PRIVADOS

El Artesano del Pan

Este 2021, mi equipo y yo seguiremos al pie del cañón, ayudándote a crecer y ofreciéndote la formación en el área de la panadería tradicional y alternativa para que no dejes nunca de aprender. Porque esa es la única manera: no dejar nunca de aprender. Así que, piensa en tus objetivos y empieza hoy mismo a hacer lo que haga falta para alcanzarlo.

Nosotros estamos aquí para ayudarte a conseguirlo. Y recuerda que tenemos distintas modalidades de enseñanzas disponibles para ti!

Solo tienes que elegir cuál va a ser la que te ayude a dar ese paso que te acercará a tu sueño de emprender...

TE FORMAMOS EN
EL OFICIO DE LA
**PANADERÍA
ARTESANAL**



MODALIDAD 1:

TALLERES PRIVADOS PRESENCIALES

Consiste en dictar las clases en la comodidad de tú hogar, en tú propia cocina, y con atención personalizada, el número de participantes es de 1 hasta 4 personas . Persona Adicional tendrá un recargo adicional.

- * Se darán 3 fórmulas Panaderas
- * Cada taller tiene una duración aproximada de 6 horas académicas o el tiempo que sea necesario hasta su culminación,
- * Los ingredientes y los materiales a utilizar deben ser suministrados por el o los contratantes
- * Nuestra dinámica de trabajo se fundamenta en aprender haciendo, es decir son 100% participativos, con lo cual el objetivo esta muy claro "aprender a elaborar pan en casa, bien sea para el consumo en el hogar o como negocio",
- * Se debe contar con un horno de cocina normal, bandejas para hornear, recipientes (bols, rodillos, tijeras, etc) y espacio suficiente para trabajar. En caso de no contar con estas herramientas, avisar y se dsipondra las del profesor.
- * Los días se deben reservan con tres (3 días de antelación) con el 50% del costo

INVERSION: 600\$

Se debe hacer la reserva del día con 3 días de antelación a través de zelle, correo electrónico : niurka.betancourt@gmail.com

Modalidades de Estudios



Modalidades de Estudios

MODALIDAD 2: TALLERES PRIVADOS ON LINE

Consiste en dictar los talleres en línea a través de la plataforma de Zoom

- * Se darán 3 fórmulas
- * Cada taller tiene una duración aproximada de 5 horas académicas comenzando a las 2:00 pm y culminando a las 7:00 pm, (corrido)
- * Los ingredientes y los materiales serán suministrados por el alumno
- * Nuestra dinámica de trabajo se fundamenta en aprender haciendo, es decir son 100% participativos, con lo cual el objetivo esta muy claro "aprender a elaborar pan en casa, bien sea para el consumo en el hogar o como negocio",
- * Los días se deben reservar con dos días de antelación

INVERSION: 250\$

Se debe hacer la reserva del día con 3 días de antelación a través de zelle, correo electrónico: niurka.betancourt@gmail.com



Talleres a Seleccionar

- 1.-** Panes rellenos (Pan de Jamón)
- 2.-** Panes Venezolanos 1 (Pan Canilla y Cachitos)
- 3.-** Panes Venezolanos 2 (Pan Campesino y Pan de Queso)
- 4.-** Panes italianos (pizza, salsa casera para pizza, focaccia)
- 5.-** Panes dulces (piñitas dulces y trenza de leche y/o Rosca de Canela)
- 6.-** Panes decorativos (estrella de Nutella y flor de ricotta con espinacas)
- 7.-** Panes de Molde (pan de sándwich blanco y tipo integral, pan 5 cereales)
- 8.-** Panes funcionales (pan de hamburguesas y perros calientes)
- 9.-** Golfeados
- 10.-** Panes Veganos 1 (Pan de Avena y Pan de Chia)
- 11.-** Panes Veganos 2 (Hamburguesas de Remolachas y hamburguesas de Espinacas)
- 12.-** Postres Keto (Pie de limon, tartaleta de chocolate, mousse de chocolate, ganache de Chocolate y crema Chantilly)
- 13.-** Panes Keto (mini Buns, pan de coliflor, Pan de Jamón Keto)
- 14.-** Postres veganos (torta de chocolate, mousse de chocolate, torta de zanahoria)
- 15.-** Cheese Cake Keto y Mousse de Chocolate
- 16.-** Panes Keto (Pan Rustico curcuma, Baguette, Hamburguesas)



Talleres a Seleccionar

PASTELRIA TRADICIONAL

- 1.-** Pavolva y Pasta Seca
- 2.-** Brazo Gitano y Pasta Seca
- 3.-** Profiteroles y Cheese Cake
- 4.-** Tartaletas y Quiches

Estamos a tu orden para ser parte importante de tu crecimiento en el oficio de la Panadería y en tu Emprendimiento.

Saludos Cordiales

Luis Acosta
Maestro Panadero Hojaldrero
786-6170739

