

*Nova*  
ESCUELA

ESPECIALIZACIÓN

PASTELERÍA

*Fina*

Curso especializado en Pastelería Fina donde aprenderás métodos y técnicas de vanguardia.

Nuestro curso está dirigido profesionales del rubro de la Pastelería que deseen profundizar sus conocimientos en Pastelería Fina.

Contamos con docentes de amplia experiencia, que se capacitan a nivel nacional e internacional en las últimas tendencias de su especialidad y participan en diferentes eventos internacionales representando a nuestro país.

## CONTENIDO

- Pastelería francesa para catering.
- Cakes de Vanguardia.
- Postres al plato.
- Tartas Selectas.
- Tortas Clásicas.
- Pastelería de Boutique.
- Pastelería Europea.
- Pastelería Gourmet.
- Pastelería de vanguardia.

## MODALIDAD

- El programa tiene una duración de 8 semanas de clase.
- Cada semana se realizarán 2 sesiones presenciales
- Nuestra carta formativa te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de trabajo, y sistemas de control.

## INCLUYE

- Indumentaria
- Insumos
- Recetario
- Degustación
- Constancia de participación



## MATRÍCULA

- Copia del Documento de Identidad escaneado en ambas caras (DNI o Carné de Extranjería).
- Ficha de inscripción (firmada y con los datos solicitados)

## FECHAS Y DURACIÓN

- Duración: \_\_\_\_\_
- Inicio: \_\_\_\_\_
- Horario: \_\_\_\_\_
- Frecuencia: \_\_\_\_\_

## INVERSIÓN

- ⊙ Matrícula: **s/350**
- ⊙ Matrícula (precio por campaña):
- ⊙ Cuotas:
  - Cuotas (precio regular): **s/950 c/u**
  - Cuotas (precio por campaña):
- ⊙ Pronto pago:
- ⊙ Total a cancelar:

**Consulta con tu asesor nuestros precios por campaña.**

\*Promociones especiales para Egresados y referidos de estudiantes o egresados

\*Descuento por pronto pago.

## CERTIFICACIÓN

- **Certificado a nombre de Nova Escuela.**

Inversión:

## MODALIDAD DE PAGO

El pago de la inversión podrá efectuarse vía Sistema de Recaudación Bancaria, o vía pago de tarjeta de débito o crédito

Consideraciones:

- Según el medio de pago elegido, la entidad bancaria podría cobrar una comisión que será asumida por el inscrito.
- No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo. El pago de la inversión es intransferible.
- La cantidad mínima para el inicio de clases será de 15 alumnos.
- La apertura de nuestros cursos está sujeta a la cantidad mínima de alumnos matriculados, de no cumplirse se procederá a la postergación y comunicación de la misma.





• Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:



[www.novaescuela.edu.pe](http://www.novaescuela.edu.pe)



 **INFORMES:**

**994 057 418**