Nova
ESCUELA

FORMACIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA



Síguenos en:



Somos la única institución especializada que existe en el rubro panificación, es nuestro producto por excelencia y la más detallada pues recorre diferentes aspectos importantes de la panadería y pastelería tradicional, comercial, artesanal, así como las últimas tendencias y la innovación.

Nova ESCUELA

TUS BENEFICIOS

Aulas equipadas con tecnología A1

Maestros de Talla Mundial

Talleres para el desarrollo de competencias para la empleabilidad (competencias blandas).

DOBLE CERTIFICACIÓN

Doble certificacion por:
Ministerio de Educacion y Nova Escuela

Facilidades de financiamiento para la adquisición de MAQUINARIAS NOVA.

(*) Credi Nova: sujeto a evaluación previa

Acceso a la plataforma virtual Nova con recursos que complementarán tu formación

Asesoría en la elaboración de tu CV y acceso a la Bolsa Laboral de Nova Escuela

Asesoría continua.

Acceder a descuentos especiales para continuar estudios de especialización.

PERFIL DEL EGRESADO



El Auxiliar Técnico de Panadería y pastelería es una persona comprometida que sabe trabajar en equipo. Tiene conocimiento del manejo de insumos, así como el uso de maquinaria de panificación Es creativo y realiza controles de calidad y BPM en los procesos de producción que realiza. Tiene una orientación al emprendimiento y está capacitado con las últimas tendencias del rubro y con la más alta tecnología a nivel mundial.

Dirigida a personas con **espíritu emprendedor** que aspiran a formar su propio negocio o personas que quieran desarrollar una **línea de carrera en el rubro de panadería y pastelería.**

AMBITO LABORAL

Nuestro egresado puede desarrollar su actividad en:

- Panaderías
- Pastelerías
- Plantas de producción
- Cafeterías, Fuentes de soda y/o Restaurantes
- Ferias
- Hoteles
- Cruceros
- Áreas de control de calidad en la producción
- Talleres de producción que le permitan crear sus propias fuentes de ingreso.



www.novaescuela.edu.pe

2 CICLOS DE 6 MESES CADA UNO





CONTENIDO

CICLO I

- Buenas prácticas de manufactura
- Selección de materia prima e insumos
- Manejo de equipos
- Control de calidad de productos
- Panes hechos a mano, panes suaves, crocantes y sucedáneos
- Panes regionales, panes industriales y bollería comercial.
- Pastas secas, pastas quebradas, batidos pesados y batidos livianos.
- Masa hojaldre.
- Pastelería peruana y pastelería de vitrina.
- Chocolatería
- Tortas

CICLO II

- Buenas prácticas de manufactura
- Manejo de equipos
- Control de calidad de productos
- Panadería artesanal
- Panadería fina o bollería
- Masa madre y prefermentos
- Masas hojaldradas y masa brioche.
- Masa artística
- Pastelería contemporánea
- Tortas y cakes de vanguardia
- Decoración de postres al plato
- Decoración con Chantilly
- Decoración en Masa Elástica

HABILIDADES BLANDAS Y COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

- Resolución de conflictos
- Trabajo en equipo
- Imagen personal y marketing personal
- Elaboración de CV
- Entrevista laboral
- Liderazgo personal y profesional
- Comunicación efectiva
- Técnicas de presentación en público
- Emprendimiento
- Plan de negocios
- Herramientas de gestión para emprendedores
- Ética profesional y valores
- Diversidad cultural
- Informática (Office)

- Ferias de emprendimiento
- Ferias laborales
- Concurso de Panadería y Pastelería
- Concurso Nova Emprende
- Eventos internacionales



Requisitos

- Copia del documento de identidad escaneado en ambas caras (DNI o Carné de Extranjería).
- Copia de un recibo de servicio de luz o agua (escaneado)
- Ficha de inscripción (firmada y con los datos solicitados)
- Carné de sanidad (se tramita antes de iniciar clases)
- Otros documentos requeridos por la institución

Inversión

	Inversión:	Pre-Venta:
• Matrícula:		
• Seguro:		
• 6 Cuotas (por ciclo)		
• Uniforme:		

Incluye:

1 Pantalón
1 Mandil
2 Secadores
1 Polo piqué
1 Chaqueta
1 Garibaldi
1 Camisaco Gris

	Inversión:	
• Recetario:		
• 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.

Certificaciones

Certificado a nombre de Nova Escuela.

Inversión:

Certificado a nombre del Ministerio de Educación.

- **Título de Auxiliar Técnico en Panadería y Pastelería**

- **Certificación modular:**
  - **Primer módulo:** "Manejo de materia prima e insumos en la elaboración de productos básicos de panadería y pastelería"
  - **Segundo módulo:** "Manejo de procesos y parámetros de control en la presentación final de productos de panadería y pastelería"

Inversión:

Para obtener la certificación del Ministerio es indispensable aprobar todos los requisitos establecidos por la institución, incluyendo el desarrollo de las EFSRT (experiencias formativas en situación real de trabajo.)

Modalidades 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.

VISA MasterCard

Nova
ESCUELA

• Quiere bien • Aprende bien • Hazlo bien

Síguenos en:

www.novaescuela.edu.pe

INFORMES:
994 057 418