



**CURSO PROFESIONAL
COCINA, COCINA
CREATIVA Y
PASTELERÍA**



¿POR QUÉ CEIFOR ESTUDIOS?

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio. Ofrecemos programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.

Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, preparamos contenidos educativos para empresas, tanto en papel como en formato interactivo. Nuestro sistema e-Learning, basado en las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos seguimiento personalizado a cada alumno, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.

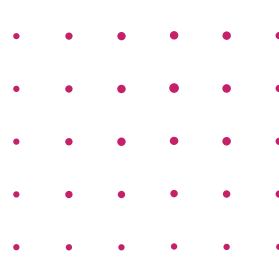


CURSO EXPERTO

Este Curso de le prepara para abarcar todos los campos de acción en la repostería, cocina tradicional y moderna.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS?

Cualquier persona mayor de edad interesada en adquirir los conocimientos presentados puede realizar este curso.



NUESTRA METODOLOGÍA



Online

Podrás estudiar desde cualquier lugar del mundo



Formación

E-learning se realiza con las últimas tecnologías.



Acompañado

Contarás con tus tutores todos los días de la semana



Práctico

Evaluación continua al finalizar cada asignatura



Didáctico

Se actualizan constantemente para una mejor experiencia



Flexible

Estudia a tu ritmo con programas formativos de alta calidad.

SALIDAS PROFESIONALES

Este curso le prepara para formarse como ayudante de cocina, manufacturero de tapas, pinchos y canapés, diseñador de nuevos platos, creador de tendencias y pastelero, trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene





NUESTRO TEMARIO PARA COCINA, COCINA CREATIVA Y PASTELERÍA

- 1** ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS, AYUDANTE DE:
- 2** COCINA
- 3** PINCHE
- 4** PASTELERO
- 5** PREPARACIÓN DE CARNES

- Al finalizar las asignaturas el alumno deberá realizar un trabajo de fin de curso que engloba todos los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.



¿QUIERES SABER MÁS
DE NOSOTROS?

PARA MÁS
INFORMACIÓN



informacion@ceiforestudios.com



918 277 096 / +34 653 290216

SIGUENOS EN
NUESTRAS REDES



@Ceifor_Estudios



@ceiforestudios



@ceiforestudios



@CeiforEstudios



WWW.CEIFORESTUDIOS.COM

