BAKING&PASTRY ART'S MANAGEMENT CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Intensivo

SEMANA 1					02 de Septiembre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE	
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Inducción, Magistral, Evaluación de Diagnostico		А	17	SANTA FÉ	

CulinaryArt'sSchool

SEMANA 2		A 2	2			09 de Septiembre		
	TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE	
		SÁBADO	CHOCOLATERÍA:		А	17	SANTA FÉ	

SEMANA 3				16 de Septiembre		tiembre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación ecleirs, Mise en place y Presentación de savarin al ron con frutos		А	17	SANTA FÉ

SEMANA 4				23 de Se	otiembre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO	TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de emosion de maracuya, Mise en place y Presentación torta frasier		A 17	SANTA FÉ

SEMANA 5		A 5				30 de Septiembre	
	TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
		SÁBADO	PANADERÍA: Cremona, Centeno de avena y girasol, pan de tomate, Pan de espinaca		Α	17	SANTA FÉ

SEMANA 6				07 de Octubre		ctubre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de tarta de cappuccino, Mise en place y Presentación de Pie de limón		А	17	SANTA FÉ

SEMANA 7				14 de Octubre		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO	Т	TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y presentación de Mont blanc y torta inglesa		А	17	SANTA FÉ

SEMANA 8					Octubre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO	TALLEI	R SEDE
	SÁBADO	PANADERÍA:		A 17	SANTA FÉ

SEMAN	A 9				28 de O	ctubre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Torta Opera y Torta de Frambuesa		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	Δ 10				04 de Nov	viemhre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
12.000	SÁBADO	FERIADO POR DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA	FERIADO	А	7,1221	3131
SEMANA	A 11				11 de Nov	viembre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de rochers y Milhojas de caramelo		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	Δ 12				18 de Nov	viemhre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Examen		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	۸ 13				25 de Nov	<i>jiemhre</i>
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	
ILIVIA	SÁBADO	PANADERÍA:	REQUISITO	А	17	SANTA FÉ
SEMANA	Δ 1 <i>Δ</i>				02 de Dic	iemhre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Black mange de manjar y Piramide de Pistacho		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	۸ 15				09 de Dic	iemhre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Choclo de Durazno y Progress de Mocca		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	<u> </u>				16 de Dic	iemhre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
. =:///	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Piano y Tronco Navideño		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	4 17				23 de Dic	iembre
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y FIN DE AÑO	FERIADO	A		

SEMANA	4 18				30 de Dic	iembre
	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	FERIADO POR NAVIDAD Y FIN DE AÑO	FERIADO	А		
SEMANA	A 19				06 de E	nero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de tarta de macarron y Torta Sacher		А	17	SANTA FÉ
SEMANA	A 20			Г	13 de E	nero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Torta craquelada y Torta de chocolate con frutos rojos	`	А	17	SANTA FÉ
SEMANA	A 21				20 de E	nero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	CHOCOLATERÍA:	·	А	17	SANTA FÉ
SEMANA	Δ 22				27 de E	inero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place y Presentación de Islas flotantes, pithiviers de almedra y Magistral de uso de isomalt	•	А	17	SANTA FÉ
SEMANA	A 23				03 de Fe	brero
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUISITO		TALLER	SEDE
EXÁME N FINAL	SÁBADO	EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / fecha máxima Presentación del libro (manual)	EXÁMEN	А		