

# BAKING & PASTRY ART'S MANAGEMENT

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Modalidad Regular



Culinary Art's School

SEMANA 1				04 al 08 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Inducción		A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Magistral		A	17	SANTA FE
	MI	PANADERÍA ARTESANAL: Presentación, reglamento, levadura madre		A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Evaluación de Diagnostico Mise en place	INGREDIENTES PERSONALES	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Decoración del producto a presentar	INGREDIENTES PERSONALES	A	17	SANTA FE

SEMANA 2				11 al 15 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	M	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Cremona	INGREDIENTES SEMANA: 2	A	17	SANTA FE
	J	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	V	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE

SEMANA 3				18 al 22 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place eclairs	INGREDIENTES RECETA: 1	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación eclairs	INGREDIENTES RECETA: 1	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan de cacao y chocolate, pan de quinoa y ají	INGREDIENTES SEMANA: 3	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de savarin al ron con frutos	INGREDIENTES RECETA: 2	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de savarin al ron con frutos	INGREDIENTES RECETA: 2	A	17	SANTA FE

SEMANA 4				25 al 29 de Sept		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de emosion de maracuya	INGREDIENTES RECETA: 3	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de emosion de maracuya	INGREDIENTES RECETA: 3	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan de pasas y nueces, pan multigrano	INGREDIENTES SEMANA: 4	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place torta frassier	INGREDIENTES RECETA: 4	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación torta frasier	INGREDIENTES RECETA: 4	A	17	SANTA FE

SEMANA 5				02 al 06 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de tarta de cappuccino	INGREDIENTES RECETA: 5	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de tarta de cappuccino	INGREDIENTES RECETA: 5	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan negro, carboncillo de centeno	INGREDIENTES SEMANA: 5	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de pie de limón	INGREDIENTES RECETA: 6	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Pie de limón	INGREDIENTES RECETA: 6	A	17	SANTA FE

SEMANA 6				09 al 13 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO		A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Postres de vanguardia	INGREDIENTES RECETA: EXTRA	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan de centeno y girasol, pan molde de especias	INGREDIENTES SEMANA: 6	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Mont blanc	INGREDIENTES RECETA: 7	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Mont blanc	INGREDIENTES RECETA: 7	A	17	SANTA FE

SEMANA 7				16 al 20 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de torta inglesa	INGREDIENTES RECETA: 8	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de torta inglesa	INGREDIENTES RECETA: 8	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan de maiz, pan de tomate	INGREDIENTES SEMANA: 7	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place Opera	INGREDIENTES RECETA: 9	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Opera	INGREDIENTES RECETA: 9	A	17	SANTA FE

SEMANA 8				23 al 27 de Oct		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Torta de Frambuesa	INGREDIENTES RECETA:10	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Torta de Frambuesa	INGREDIENTES RECETA:10	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Evaluación (pan de autor)	INGREDIENTES SEMANA: 8	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place rocher	INGREDIENTES RECETA: 11	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación rocher	INGREDIENTES RECETA: 11	A	17	SANTA FE

SEMANA 9				30 al 03 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place Mil Hojas	INGREDIENTES RECETA: 12	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Mil Hojas	INGREDIENTES RECETA: 12	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Bisquet de manzana	INGREDIENTES SEMANA: 9	A	17	SANTA FE
	J	FERIADO DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA		A	17	SANTA FE
	V	FERIADO DIFUNTOS E INDEPENDENCIA DE CUENCA		A	17	SANTA FE

SEMANA 10				06 al 10 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Black mange de manjar	INGREDIENTES RECETA: 13	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Black mange de manjar	INGREDIENTES RECETA: 13	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Croissant alvani	INGREDIENTES SEMANA: 10	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Piramide de pistacho	INGREDIENTES RECETA: 14	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Piramide de Pistacho	INGREDIENTES RECETA: 14	A	17	SANTA FE

SEMANA 11				13 al 17 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Magistral uso de Isomalt	INGREDIENTES RECETA: 15	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Moellux de chocolate	INGREDIENTES RECETA: 15	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Fans Tans	INGREDIENTES SEMANA: 11	A	17	SANTA FE
	J	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	V	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE

SEMANA 12				20 al 24 de Nov		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Choclo de durazno	INGREDIENTES RECETA: 16	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de choclo de durazno	INGREDIENTES RECETA: 16	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan Integral aleman	INGREDIENTES SEMANA: 12	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Examen	INGREDIENTES RECETA: 17	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Examen	INGREDIENTES RECETA: 17	A	17	SANTA FE

SEMANA 13				27 al 01 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place Piano	INGREDIENTES RECETA: 18	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación piano	INGREDIENTES RECETA: 18	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Masa de figuras	INGREDIENTES SEMANA: 13	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Progress de Mocca	INGREDIENTES RECETA: 19	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Progress de Mocca	INGREDIENTES RECETA: 19	A	17	SANTA FE

SEMANA 14				04 al 08 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Tarta de macarron	INGREDIENTES RECETA: 20	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de tarta de macarron	INGREDIENTES RECETA: 20	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Muffin de zanahoria	INGREDIENTES SEMANA: 14	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Torta Sacher	INGREDIENTES RECETA: 21	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Torta Sacher	INGREDIENTES RECETA: 21	A	17	SANTA FE

SEMANA 15				11 al 15 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Islas flotantes	INGREDIENTES RECETA: 22	A	17	SANTA FE
	M	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Islas flotantes	INGREDIENTES RECETA: 22	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Muffin natural	INGREDIENTES SEMANA: 15	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de torta de chocolate	INGREDIENTES RECETA: 23	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de torta de chocolate	INGREDIENTES RECETA: 23	A	17	SANTA FE

SEMANA 16				18 al 22 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	M	CHOCOLATERÍA:		A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan multiceral y moras	INGREDIENTES SEMANA: 16	A	17	SANTA FE
	J	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Mise en place de Tronco navideño	INGREDIENTES RECETA: 24	A	17	SANTA FE
	V	POSTRES DE RESTAURACIÓN: Presentación de Tronco Navideño	INGREDIENTES RECETA: 24	A	17	SANTA FE

SEMANA 17				25 al 29 de Dic		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A		
	M	FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A		
	I	FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A		
	J	FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A		
	V	FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO		A		

SEMANA 18				01 al 05 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>FERIADO DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO</b>		A		
	M	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Pithiviers de almendra	INGREDIENTES RECETA: EXTRA	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan congelado	INGREDIENTES SEMANA: 18	A	17	SANTA FE
	J	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Examen postre de vanguardia	INGREDIENTES RECETA: 25	A	17	SANTA FE
	V	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Examen postre de vanguardia	INGREDIENTES RECETA: 25	A	17	SANTA FE

SEMANA 19				08 al 12 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Mise en place de craquelado	INGREDIENTES RECETA: 26	A	17	SANTA FE
	M	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Presentación de Craquelados	INGREDIENTES RECETA: 26	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Pan sin gluten	INGREDIENTES SEMANA: 19	A	17	SANTA FE
	J	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Mise en place de crissant paricien	INGREDIENTES RECETA: 27	A	17	SANTA FE
	V	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Mise en place de crissant paricien	INGREDIENTES RECETA: 27	A	17	SANTA FE

SEMANA 20				15 al 19 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Tarta de chocolate con frutos rojos	INGREDIENTES RECETA: 28	A	17	SANTA FE
	M	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Presentación de tarta de chocolate	INGREDIENTES RECETA: 28	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL:	INGREDIENTES SEMANA: 20	A	17	SANTA FE
	J	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Mise en place de Bananero	INGREDIENTES RECETA: 29	A	17	SANTA FE
	V	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Presentación de Bananero	INGREDIENTES RECETA: 29	A	17	SANTA FE

SEMANA 21				22 al 26 de Ene		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>CHOCOLATERÍA:</b>	INGREDIENTES RECETA:	A	17	SANTA FE
	M	<b>CHOCOLATERÍA:</b>	INGREDIENTES RECETA:	A	17	SANTA FE
	I	PANADERÍA ARTESANAL: Examen final de panaderia	Exposición de productos	A	17	SANTA FE
	J	<b>CHOCOLATERÍA:</b>	INGREDIENTES RECETA:	A	17	SANTA FE
	V	<b>CHOCOLATERÍA:</b>	INGREDIENTES RECETA:	A	17	SANTA FE

SEMANA 22				29 al 02 de Feb		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	L	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Preparación casa abierta		A	17	SANTA FE
	M	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Preparación casa abierta		A	17	SANTA FE
	I	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Preparación casa abierta		A	17	SANTA FE
	J	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Preparación casa abierta		A	17	SANTA FE
	V	<b>POSTRES DE RESTAURACIÓN:</b> Preparación casa abierta		A	17	SANTA FE

SEMANA 23				03 de Febrero		
TEMA	DÍA	TEMÁTICA	REQUERIMIENTO		TALLER	SEDE
	SÁBADO	<b>EXAMEN FINAL CASA ABIERTA / ENTREGA MANUAL (RECETARIO)</b>	<b>FECHA LÍMITE PARA ENTREGA DE RECETARIO</b>	A	17	SANTA FE
				A	17	SANTA FE
				A	17	SANTA FE