

OPCIONES DE EMPLEO

- Ayudante de Panadero
- Repostero
- Negocio Propio

Información:

Profa. Yesenia Rivera Rivera
Directora

Departamento de Administración
de Empresas
787-857-3600 Ext. #2015
yrivera@br.inter.edu

INTER
BARRANQUITAS

787-857-3600

www.br.inter.edu



**REPOSTERÍA Y
PANADERÍA
COMERCIAL**

INTERTEC
CARRERAS TÉCNICAS

**SÉ
TÚ**

Sigue tu
instinto

EN INTER BARRANQUITAS

El certificado de Técnico de Repostería y Panadería Comercial prepara al estudiante con los conocimientos y las destrezas necesarias para la confección de panes, dulces clásicos, postres internacionales, bizcochos, entre otros. Bajo un enfoque completamente práctico el estudiante adquirirá los conocimientos en el manejo, preparación y presentación de panes y dulces fríos y calientes tanto al detal como a nivel comercial.

El egresado poseerá las competencias requeridas para conseguir y mantener un empleo en un puesto de ayudante de panadero, repostero o para establecer su propio negocio. Podrá trabajar directamente con el chef ejecutivo de cocina o en el Departamento de banquetes en hoteles, restaurantes, panaderías, resposterías, entre otros.

CURRÍCULO DEL PROGRAMA



REPOSTERÍA Y PANADERÍA COMERCIAL

(CBAK- Código C003)
(900 horas/30 créditos)
Duración: 1 año