

Certificación | 6 meses

Ayudante de pastelería



EAC

Estudio de Artes
Culinarias



Nuestra Historia



En EAC – Estudio de Artes Culinarias nace del encuentro entre la pasión por la cocina y la visión de crear algo con propósito. Somos dos socios con trayectoria en la administración y la gastronomía, que decidimos que era momento de apostar por nosotros mismos.

“Es hora de crear nuestro propio proyecto” — dijimos. Y así unimos fuerzas para dar vida a un nuevo concepto educativo.

Desde ese impulso inicial, construimos una escuela con una misión clara: formar cocineros capaces de transformar la gastronomía desde la técnica, la conciencia y el impacto positivo. Queríamos algo diferente: un espacio donde aprender fuera sinónimo de crecer, de liderar, y de cocinar con propósito.

A qui ...

*se aprende a
pensar como un
profesional*

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*



Conectamos a nuestros estudiantes con proveedores locales y fomentamos una cocina responsable, optimizando recursos y reduciendo mermas.

1



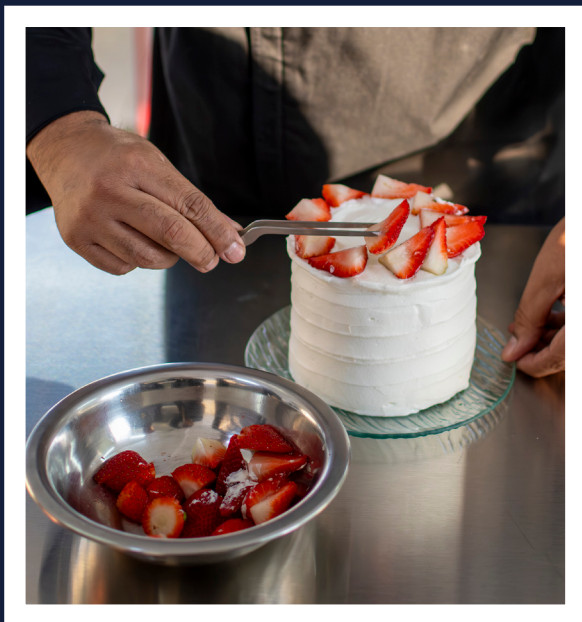
Contamos con instructores altamente experimentados que han capacitado a más de 500 alumnos, asegurando formación en pastelería y gastronomía con sólidos conocimientos en bromatología, nutrición y costeo.

2



No solo enseñamos, sino que preparamos a nuestros alumnos para integrarse al mundo laboral con capacitación práctica y acceso a nuestra bolsa de trabajo.

3



CERTIFICACIÓN

Ayudante de pastelería

En Estudio de Artes Culinarias, formamos cocineros con una visión integral y sostenible.

Nuestro enfoque combina el dominio de las técnicas clásicas con prácticas innovadoras que minimizan desperdicios y promueven la reutilización de insumos, siempre garantizando la seguridad alimentaria y el respeto por los ingredientes.

Objetivos

1. Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas de la pastelería vigentes en el mundo.
2. Ejecutar correctamente el repertorio de la pastelería Chile, Artística e internacional.
3. Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área enfocado hacia la pastelería comercial.
4. Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados.
5. Asegurar la inocuidad de la cadena alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.
6. Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas.

Duración: 6 meses

Estructura:

- 4 módulos (6 clases cada uno + examen final por módulo).
- Gran examen final al completar los 4 módulos.
- 72 horas académicas.

Horario:

Opción 1: Lunes de 14:30 a 17:30

Opción 2: Sábados de 14:30 a 17:30.

Beneficios incluidos

Incluye pechera y gorro

Ingredientes y recetas en todas las clases

Profesorado con trayectoria comprobada

Mentorías mensuales online

Acceso a bolsa de trabajo al finalizar el programa

Prácticas grupales agendables durante la semana (mínimo 4 alumnos)

*No sigas recetas.
Aprende la
técnica y crea las
tuyas.*

MÓDULOS DE AVANCE

No sigas recetas. Aprende la técnica y crea las tuyas.

EL ARTE DE LA PANADERÍA DULCE

Módulo I

- Masas azucaradas
- Masas batidas
- Masas fermentadas
- Masas no fermentadas
- Masas laminadas
- Masas de doble cocci3n
- Pan de pascua

INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA

Módulo II

- Tipos de merengues
- Masas areniscas - brisee y murbe
- Tipos de cremas
- Masas de mangas
- Almíbares
- Batidos ligeros y batidos de aire
- Batidos pesados

PASTELERÍA CLÁSICA Y ARTÍSTICA

Módulo III

- Pasteles clásicos chilenos
- Clásicos de la pastelería
- Masa bomba o pasta choux
- Fondant
- Trufas
- Tipos de buttercream y frosting
- Bordes perfectos
- Manguado

PASTELERÍA COMERCIAL Y MODERNA

Módulo IV

- Intro a la chocolatería
- Macaron
- Mousses
- Pastelería de autor (Ópera, Sacher, Selva Negra, Tiramisú)

Examen Final

Matrícula: \$69.990

Mensualidad: 6 cuotas de \$185.000

Cada módulo completado te entrega un certificado, avanzando paso a paso hasta el examen final, donde obtendrás el gran certificado que avala todo tu recorrido.



Al finalizar la certificación

Adquirirás una base sólida en técnicas de panadería y pastelería, dominando recetas tradicionales y modernas. Desarrollarás habilidades para emprender, dirigir tu propio negocio o desempeñarte en entornos gastronómicos profesionales, incorporando gestión, creatividad y visión comercial..



EAC

Estudio de Artes
■ **Culinarias** ■

+56942842417

José Luis Coo 108, Puente Alto

