

El arte de crear | 4 meses

Tortas de vitrina y comerciales



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



EL ARTE DE CREAR

Tortas de vitrina y comerciales

Siempre es especial preparar una deliciosa torta, ya sea para celebrar junto a la familia o como parte de tu emprendimiento. En Le E.A.C diseñamos este curso que te enseñará a preparar 16 tortas para distintas ocasiones, conocer técnicas de armado y decoración.

Objetivos

1. En este curso de pastelería, aprenderás los fundamentos de la pastelería comercial, incluyendo técnicas de decoración, manejo de ingredientes y herramientas
2. Cómo crear tortas atractivas y deliciosas para tu negocio. ¡Comienza tu camino para convertirte en experto o experta en pastelería comercial hoy mismo!

Duración: 4 meses

Estructura:

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

Horario:

Miércoles de 18:00 a 21:00

Beneficios incluidos

Verás técnicas tales como: batidos de aire o ligeros, batidos pesados, merengues, cremas, rellenos, buttercream, almíbares, frosting.

Incluye pechera y gorro

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

MÓDULOS DE AVANCE

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

INTRODUCCIÓN A LAS TORTAS CLÁSICAS

Módulo I

- Tres leches
- Selva negra
- Carrot cake
- Cheesecake

CLÁSICAS CHILENAS

Módulo II

- Panqueque naranja
- Torta amor
- Torta yogurt
- Torta merengue

PASTELERÍA DE AUTOR

Módulo III

- Tiramisú
- Torta moka
- Gelificación
- Sacher
- Pompadour

PASTELERÍA MODERNA

Módulo IV

- Imperial de fresa
- Cake de limón y amapola
- Red velvet
- Torta caluga

Gran Examen Final

Matrícula: \$69.990

Mensualidad: 4 cuotas de \$199.000

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.

A male chef with a friendly smile is wearing a tall white chef's hat with the 'EAC' logo and a white apron over a dark chef's jacket. He is captured in the middle of pouring a liquid from a small container into a white cup. The background is a soft-focus kitchen setting. The entire image has a semi-transparent dark blue overlay.

Al finalizar el curso...

Aprenderás a preparar deliciosas tortas comerciales, Y también a diseñar y presentarlas de manera atractiva para conquistar a tus clientes. Estarás preparado para llevar tu emprendimiento a otro nivel.



EAC

Estudio de Artes
■ **Culinarias** ■

+56942842417

José Luis Coo 108, Puente Alto

