



Tips

MALLA CURRICULAR

2020

Nuestro **programa de formación profesional** lo facultará con los conocimientos necesarios para que usted pueda **trabajar en el sector, dirigir o emprender su propio negocio.**



Lo capacitaremos en el manejo de equipos, utensilios, equivalencias, costeo, administración, elaboración de productos, estandarización, cómo mercadear y vender.

Como parte del proceso para graduarse el alumno tendrá que realizar pruebas prácticas en el sector restauración y tendrá la oportunidad de impartir cursos demostrativos en nuestro Instituto Gastronómico, con el fin de poner en práctica lo **aprendido en el programa.**

BENEFICIOS

- El IGT le proporciona el uniforme en cada clase, (No se exige uniforme).
- Carnet estudiantil que le otorga un 15% de descuento, para cuando tenga que realizar compras en nuestras tiendas durante el programa.
- Tendremos 2 opciones de horario para que usted pueda escoger el que mejor se adapte a su tiempo.

Jueves y Viernes de 4.30 a 9.30 (10 horas)

Sábados todo el día 8.30 a 12.30 y de 1.00 a 7.00 p.m. (10 horas)

- Nuestros Instructores son Graduados y Avalados INA con la experiencia y conocimiento necesarios.
- Grupo (mínimo 10 máximo 16 personas).
- Contamos con un amplio laboratorio totalmente equipado.
- Incluye los ingredientes, material didáctico, utensilios, clases magistrales, clases prácticas guiadas por el Chef instructor y equipo audiovisual
- Curso de Manipulación de alimentos (esta incluido en el programa, si ya lo tiene se le reconoce el tiempo)



Programa Profesional en Pastelería/Repostería

Nuestro programa de Profesional en Pastelería / Repostería ofrecerá:

- Duración 11 meses.
- Programa teórico 20% y práctico 80%.
- 520 horas de clases, (450 horas de formación, 35 horas de práctica en el sector y 15 horas impartiendo cursos en el IGT).
- 90 lecciones totales durante el programa.
- 2 lecciones por semana (cada lección es de 5 horas)
- 5 bloques con 44 objetivos a nivel INA.



Programa Profesional en Panadería

Nuestro programa de Profesional en Panadería ofrecerá:

- Duración 10 meses.
- Programa teórico 20% y práctico 80%.
- 490 horas de clases, (350 horas de formación, 35 horas de práctica en el sector y 15 horas impartiendo cursos en el IGT).
- 80 lecciones totales durante el programa.
- 2 lecciones por semana (cada lección es de 5 horas)
- 5 bloques con 35 objetivos a nivel INA.

Requisitos

- Mayor de edad.
- Llenar el formulario de inscripción.
- Copia de la cédula (extranjero o residente) por ambos lados.
- Firmar el reglamento del IGT, (leer y aceptar las condiciones).
- 2 fotografías tamaño pasaporte para el Carnet de Estudiante y expediente.
- Cancelar la primera mensualidad.

Objetivos

- Graduar alumnos (as) totalmente capacitados y preparados para que puedan trabajar o dirigir una pastelería, Panadería y puedan emprender cuando lo deseen.
- Generar las competencias técnicas necesarias para que puedan ser emprendedores o insertarse al sector de pastelería y panadería del mercado laboral.
- Contribuir al crecimiento personal, productividad y competitividad, brindando la capacitación técnica en pastelería y panadería, que apoyen al emprendimiento y al crecimiento económico del país.

INICIO DE LECCIONES EN AMBOS PROGRAMAS ENERO DEL 2020
(nota el inicio del programa queda sujeto a tener el cupo lleno)

Horarios:

Jueves y Viernes de 4.30 a 9.30 (10 horas)
Sábados todo el día 8.30 a 12.30 y de 1.00 a 7.00 p.m. (10 horas)