

90%  
PRÁCTICO

¡INSCRÍBETE YA!

ESCUELA  
GASTRONOMICA  
DE OCCIDENTE



# TÉCNICO LABORAL CHEF PANADERO Y PASTELERO

SIEMPRE NOS HA GUSTADO HORNEAR AL MEJOR ESTILO, TODOS LOS SECRETOS DE LA PANADERÍA

MODULO I	MODULO II	OBJETIVOS:
BPM	Amasijos y Bebidas	La Escuela Gastronómica de Occidente ofrece la oportunidad de formar personas comprometidas con su desarrollo integral como pasteleros, para el mejoramiento de su desempeño profesional y de su entorno, a través del programa Técnico laboral en Panadería y Pastelería. Formando personas en el oficio para restaurantes, casino, panaderías, cafeterías o similares, con las competencias laborales definidas en la Norma de competencia laboral por la mesa sectorial del SENA. Por su trabajo de excelente calidad, el Técnico Laboral en Panadería y Pastelería puede recorrer el mundo entero, trabajar en los mejores restaurantes, hoteles y clubes participar en los mejores festivales de pastelería del mundo y llevar su conocimiento a fronteras donde el gusto culinario sea un motivo para la gloria y el éxito
Inventarios y Almacenamiento	Colombianas	
Nutrición	Panadería VI	
Panadería I	Panadería V	
Panadería II	Pastelería I	
Ética 15 Horas	Pastelería II	
Pastelería Básica I	Panadería VIII	
Pastelería Básica II (Repostería)	Pastelería IV	
Pastelería Básica III	Pastelería V	
Panadería III	Pastelería VI	
Pastelería Básica VI	Panadería VII	
Pastelería Básica IV	Barismo	
Francés	Pastelería VII (Chocolatería)	
Pastelería Básica V	Pastelería VIII	
Proyecto Empresarial	Pastelería III	
Panadería IV (Diseño y Montaje Platos)	Postre Al Plato	
Examen final I	Costos (Receta Estándar)	
	Examen final II	

## PRIMER MÓDULO INCLUYE:

- Carnet estudiantil
- Carnet manipulación de alimentos
- Carnet de póliza estudiantil
- Materias primas en los talleres de práctica
- Uniforme Completo  
(Chaqueta, pantalón, gorra, delantal y zapatos)

## REQUISITOS DE LA INSCRIPCIÓN

- Diligenciamiento del formulario de la inscripción \$90.000
- Realizar prueba psicotécnica y entrevista área académica
- Examen médico general, frotis de garganta, coprológico, KOH(UÑAS)
- Fotocopia de documento identidad
- Dos fotos
- Fotocopia de EPS cotizante o beneficiario, Sisbén o medicina prepagada

Los aspirantes a ingresar en la **Escuela Gastronómica de Occidente**, deben tener un nivel de estudios mínimo de 9º, una edad mínima de 16 años. También pueden ingresar al centro educativo, profesionales que tengan títulos o estén ejerciendo otras carreras diferentes a las ofrecidas por nuestra institución.

## TRANSFERENCIA, RECAUDO, CONSIGNACIÓN

Cuentas corrientes, a Nombre de Escuela Gastronómica de Occidente Nit: 900333696-1

**BANCOLOMBIA:** 07356354760  
**AV VILLAS:** 301235396  
**COLPATRIA:** 0701001292

**PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB**  
[www.egopereira.edu.co](http://www.egopereira.edu.co)

## HORARIO:

**Opción 1:**  
3:00 pm a 6:00 pm  
**Opción 2:**  
6:30 pm a 9:00 pm

\*Pregunta por nuestro descuento con pago de contado\*

PBX: (+57) (6) 333 6850 - Calle 13 # 17-50, Pinares  
**whatsApp Comercial:** +(57) 321 618 0171