

# Academia Profesional Las Amigas



## Chef Pastelero

### Habilidades

Son los encargados de pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Contamos con horarios flexibles (4 grupos disponibles.)

No. Grupo	Días	Horario	Fecha de inicio	Precio
1	Miércoles	De 1:00 pm a 4:00 pm	Febrero	<b>Lps. 1,600.00</b>
2	Jueves	De 1:00 pm a 4:00 pm	Febrero	<b>Lps. 1,600.00</b>
3	Sábado	De 1:00 pm a 4:00 pm	Febrero	<b>Lps. 1,600.00</b>
4	Domingo	De 1:00 pm a 4:00 pm	Febrero	<b>Lps. 1,600.00</b>

**Duración: 12 Meses.**

**Matrícula De: Lps. 600.00**

**Mensualidad De: Lps. 1,600.00 (Por 12 Meses)**

**El precio por referidos: Lps. 1,300.00.** Si viene acompañado por una o más personas, tanto usted como sus acompañantes puede tener el precio por referidos para estudiar esta carrera.

#### Requisitos:

- Copia de Identidad.
- Mayor de 17 años
- Tener hasta noveno grado
- Dos fotografías tamaño carnet.

#### Incluye:

- Equipo de pastelería profesional.
- Certificación avalada por la Secretaria de Educación
- Instructores altamente capacitados
- Cursos transversales
- Entre otros beneficios

Visítenos en el Bo. El Benque, 7 calle, 10 y 11 Avenida. S.P.S

Tel: 2509-1488 / 2558-3507 / 9595-7762 [academialasamigas.com/](http://academialasamigas.com/)  
[info@academialasamigas.com](mailto:info@academialasamigas.com)



***Nuestra Institución Es Reconocida Por:***

- Tener todas las prácticas 100% de forma individual, contando con un puesto de trabajo equipado por completo.
- Por tener la mayor cantidad de horas de clase, comparada con cualquier otra institución de Hondureña.
- Certificados oficiales avalados por el Ministerio de Educación, pudiendo darle validez internacional.
- Ser el instituto más que más aporta alumnos a los diferentes hoteles y restaurantes de Honduras

***Contamos con:***

Chef Profesional	Cocina Francesa	Chef Repostero	Mini Chef (Junior Chef)
Asistente de Cocina	Cocina Asiática	Panadería	Bartender
Cocina Hondureña	Cocina Italiana	Pastelería	Mesero
Cocina Americana	Cocina Mediterránea	Decoración de pasteles	Barismo
Cocina Árabe	Cocina Latina	Fondant	Asados
Cocina Peruana	Cocina Mexicana	Postres Fríos	Boquitas

**Nota:** No incluye gastos de graduación, estos se dirán en el transcurso de las clases.

**Nota:** Nuestros alumnos realizan su práctica profesional en diferentes hoteles, restaurantes y repostería de la ciudad.

**Promoción De Fin de Año Hasta el 31 de diciembre 2018 (Si se inscribe antes de esa fecha no pagara matrícula pero si deberá pagar su primer mensualidad para asegurar su cupo.)**

*Visítenos en el Bo. El Benque, 7 calle, 10 y 11 Avenida. S.P.S*

Tel: 2509-1488 / 2558-3507 / 9595-7762 [academialasamigas.com/](http://academialasamigas.com/)  
[info@academialasamigas.com](mailto:info@academialasamigas.com)