

REPOSTERIA

CIP CODE 12.0501 / BAKING ARTS, PASTRY ARTS

Para los que le apasiona el arte del azúcar nuestro programa puede ser la receta ganadora. Desarrolla tus habilidades, aprendiendo paso a paso diversidad técnicas y conocimientos en pastelería clásica, contemporánea, panadería, repostería local tradicional, postres internacionales, trabajos en azúcar, hojaldre, mantecado, variedad de bizcochos, cubiertas, entre otros. Explora tu propio estilo y creatividad.



Comienzo: 12 de febrero de 2018
Duración: 16 Meses | 36 créditos | 1,380 hrs
Horarios: 8:00 am - 2:00 pm | lunes a jueves
Cuota: \$50.00 admisión

Ejemplo de matrícula con ayuda económica si cualifica y plan de pagos:

| Semestre | Cursos de Concentración | Días | Comienza | Termina | Matrícula |
|----------|--|-----------|-----------|-----------|------------|
| 1 | Bake 105 3.0 Crs Repostería II Bake 106 3.0 Crs Repostería III Bake 107 3.0 Crs Bizcochos Bake 108 3.0 Crs Repostería Internacional | Lun - jue | Feb-12-18 | May-10-18 | \$3,216.00 |
| 2 | Bake 109 4.0 Crs Administración de Repostería | Lun - mar | May-14-18 | Ago-23-18 | \$1,072.00 |
| 3 | Bake 101 3.0 Crs Saneamiento, Equipo y Nutrición Bake 102 3.0 Crs Fundamentos Básicos Repostería Bake 103 3.0 Crs Panadería Bake 104 3.0 Crs Repostería I | Lun - jue | Sep-10-18 | Dic-20-18 | \$3,216.00 |
| 4 | Bake 110 8.0 Crs Práctica Externa (24 hrs sem) | Lun - mie | Ene-21-19 | Abr-25-19 | \$2,144.00 |

Ayudas económicas, si cualifica ^

| Aviso al Consumidor | |
|--|--|
| Esto es un ejemplo para un estudiante matriculado a tiempo completo que solicitó beca Pell y fue elegible para recibir el máximo de ayuda económica (EFC 0) incluyendo la beca Institucional. Sujeto a disponibilidad. ^ | Total estimado de ayudas económicas: • Beca Pell (1½ award year 150%) • Beca Institucional - \$9,192.00 |

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Inversión del Estudiante: | \$456.00 |
| Plan de Pago 12 Mensualidades: | \$38.00 |

Matrícula Incluye

- Materiales: | Los utilizados en el laboratorio de práctica, según recetas.
- Uniforme: | Chef coat blanco manga larga, pantalón negro, delantal, insignia, gorro de papel.
- Utensilios: | Cuchillo serrated, brench bread scraper, manga, punta, tazas de medir, cucharas de medir, espátula grande offset.

Información al Consumidor:

Programa no incluye libro de texto "Professional Baking 6th Edition", ISBN 978-1118254363, costo \$120.00 en Amazon. Para informarse acerca de todas las políticas institucionales y procedimientos favor de referirse al Catálogo General, Manual del Estudiante Consumidor y el Manual de Seguridad (Jeanne Clery Act). Copias de las publicaciones están disponibles en la Oficina de Admisiones y en nuestro sitio web <http://www.ivaempr.com>. Ivaem College está acreditado por la [Accrediting Commission of Career Schools and Colleges](http://www.ivaempr.com). Información sobre las tasas de estudiantes graduados y empleados está disponible en: <http://www.ivaempr.com/gainful-employment.html>. El código de Pell de Ivaem College es 034693.