



**CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL
FEGREPPA**

CURSOS
panadería
pastelería

SEPT-DIC. 2018

+ info: 620660034

www.fegreppa.es



Programación

TODOS LOS NIVELES

San Dionís- Mocaorà

OLGA PADILLA
26 de septiembre
horario: 16-20 h
58 eur

Iniciación en bollería dulce y salada

SILVIA MARTINEZ Y OLGA PADILLA
miércoles y jueves
del 3 al 25 de octubre
horario: 16-20 h
380 eur

Clásicos navideños

RICARDO SIMÓ
11 y 13 de diciembre
horario: 16 a 20 h
115 eur

Escaparatismo navideño y presentación de producto

BIBIANA BECERRA
3 y 4 de diciembre
horario: 16 a 20 h
98 eur

NOTA: Esta programación es provisional y está sujeta a cambios de fecha y horarios. Cada curso tendrá su programa y contenidos propios, que se detallarán en programas individuales.

NIVEL INTERMEDIO-AVANZADO

Los clásicos de la pastelería

RICARDO SIMÓ
25 y 27 de septiembre
horario: 16-20 h
115 eur

La panadería de siempre renovada

JOSÉ ROLDÁN
15 y 16 de octubre
horario: 15.30-20.30 h
180 eur

Pastelería contemporánea

FRANCISCO BROCCOLO
22 y 23 de octubre
horario: 15.30-20.30 h
150 eur

Postres en restauración

RICARDO SIMÓ
6 y 8 de noviembre
horario: 16 a 20 h
115 eur

Productos navideños innovadores

JOSÉ ROLDÁN
19 y 20 de noviembre
horario: 15.30-20.30 h
180 eur

Pasteles individuales

FRANCISCO BROCCOLO
26 y 27 de noviembre
horario: 15.30-19.30 h
150 eur