



¿Qué hacemos en Chefbaker?



Chef Baker ofrece una serie de cursos temáticos de pastelería en la propia empresa, trabajando diferentes disciplinas.

En los cursos se aprenderá el arte de la pastelería con una serie de temáticas adaptadas a todo tipo de alumnos y niveles de aprendizaje.

Diseñamos experiencias, practicas y aprendizajes dinámicos que te harán sentir la pasión por el arte de la cocina



Formación a empresas



chef baker talleres



miguelangelcayon2@gmail.com



693630896



Chef Baker



Miguel A. Cayon

Chef Baker



He diseñado un proceso de enseñanza basado en mi trabajo con clientes reales. Con todos mis consejos y experiencias te enseñare a trabajar de una forma clara y efectiva. Podrás mejorar tu rendimiento y organización para poder trabajar de una forma mas creativa y disfrutando de cada momento. Esta formación se realiza en vuestra empresa, así podéis aprender pastelería en vuestro propio espacio de trabajo.

FORMACION NIVEL 1



FORMACION NIVEL 2



FORMACION DE TEMPORADA



HELADOS



Características del curso

8h

Estos cursos cortos e intensivos de pastelería y repostería son perfectos para los que cuentan con una experiencia amateur y para aquellos que quieran perfeccionar su estilo más profesional.

Características del curso

16h

Estos cursos mas extensos e intensivos de pastelería y repostería son perfectos para los que cuentan con una experiencia media y para aquellos que quieran perfeccionar un estilo más profesional.

Características del curso

16h

Son cursos de 4h x Trimestre, perfectos para tener nuestras cartas actualizadas durante todo el año, sacar partido a las temporadas y aprender durante todo el año, técnicas y elaboraciones mas personalizadas y profesionales.

Características del curso

8h

Estos cursos cortos e intensivos de Heladería son perfectos para los que cuentan con una experiencia amateur y para aquellos que quieran perfeccionar su estilo más profesional.