

# OPCIONES DE EMPLEO

- Ayudante de Panadero
- Repostero
- Negocio Propio

## Información:

Profa. Yesenia Rivera Rivera  
Directora

Departamento de Administración  
de Empresas  
787-857-3600 Ext. #2015  
yriviera@br.inter.edu

**INTER**  
BARRANQUITAS

**787-857-3600**

[www.br.inter.edu](http://www.br.inter.edu)



**REPOSTERÍA Y  
PANADERÍA  
COMERCIAL**

**INTERTEC**  
CARRERAS TÉCNICAS

**SÉ  
TÚ**

Sigue tu  
instinto

EN INTER BARRANQUITAS

El certificado de Técnico de Repostería y Panadería Comercial prepara al estudiante con los conocimientos y las destrezas necesarias para la confección de panes, dulces clásicos, postres internacionales, bizcochos, entre otros. Bajo un enfoque completamente práctico el estudiante adquirirá los conocimientos en el manejo, preparación y presentación de panes y dulces fríos y calientes tanto al detal como a nivel comercial.

El egresado poseerá las competencias requeridas para conseguir y mantener un empleo en un puesto de ayudante de panadero, repostero o para establecer su propio negocio. Podrá trabajar directamente con el chef ejecutivo de cocina o en el Departamento de banquetes en hoteles, restaurantes, panaderías, resposterías, entre otros.

## ***CURRÍCULO DEL PROGRAMA***



### **REPOSTERÍA Y PANADERÍA COMERCIAL**

**(CBAK- Código C003)**  
**(900 horas/30 créditos)**  
**Duración: 1 año**