

<b>ESCUELA: EEST9</b>	<b>DISTRITO: La Plata</b>
<b>Dirección: 1 n°691</b>	<b>AÑO Y DIVISIÓN: CURSO PRÁCTICO PASTELERO/A</b>
<b>Síntesis del <u>Proyecto Institucional</u>:</b> <i>Nuestra escuela ofrece una Educación Secundaria Técnica que se cursa durante 7 años, tres de ciclo básico y 4 en ciclo superior en tres orientaciones: Tecnicatura en informática personal y profesional, Tecnicatura en Programación. Tecnicatura en Multimedia. CURSOS PRÁCTICOS</i>	
<b>Denominación de la Tecnicatura: CURSO PRÁCTICO PASTELERO/A</b>	
<b>Nombre del Espacio/Módulo a cubrir y carga horaria semanal</b>	<b>ACTIVIDADES PRÁCTICAS EN PASTELERÍA 13 HS.</b>
<b>Situación de revista</b>	PROVISIONAL ( a término)
<b>Días y horarios de cursada:</b>	LUNES-MARTES Y MIERCOLES DE 16:50 A 19:50 HS
<b>Estructura Curricular y Contenidos del Espacio a cubrir:</b>	<p><b>CONTENIDOS:</b></p> <p>Gestión del proceso de trabajo gastronómico Preparaciones básicas de panadería Preparaciones básicas en pastelería. Elaboraciones de Pastelería Postres clásicos y de Restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Preparación previa a la Elaboración.</li> <li>● Elaboración de productos básicos con masa fermentada.</li> <li>● Elaboración de productos básicos con masa quebrada salada.</li> <li>● Elaboración de batidos.</li> <li>● Elaboración de masas hojaldradas.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Elaboraciones con masas batidas y cremas.</li><li>● Elaboraciones con masas fermentadas dulces.</li><li>● Elaboraciones con masas hojaldradas y mixtas.</li><li>● Postres clásicos.</li><li>● Postres al plato.</li></ul>
<b><i>Bibliografía específica:</i></b>	REGLAMENTO GRAL DE LAS INST. EDUC. DECRETO N°2299/11 RESOL 1984 Anexo CFP <a href="https://abc.gob.ar/secretarias/areas/subsecretaria-de-educacion/educacion-tecnico-profesional/dir-de-form-prof/disenos">https://abc.gob.ar/secretarias/areas/subsecretaria-de-educacion/educacion-tecnico-profesional/dir-de-form-prof/disenos</a> <b>3203.23 DC. Pastelera-o</b>
<b>CONTACTO PARA CONSULTAS:</b>	<b>CONTACTOS PARA ENTREVISTAS:</b> <b>Mail de Contacto:</b> <b>eest9concursos@gmail.com</b> <b>Vicedirector: Claudio Ferreyra 221-5028756</b>

### Se recuerda a los aspirantes que deben presentar:

- ✓ **Proyecto Pedagógico** (según la siguiente estructura)
  - a) Fundamentación pedagógica
  - b) Propuesta de elaboración de diagnóstico
  - c) Bloques temáticos atendiendo a:
    1. Contenidos
    2. Competencias Educativas
    3. Actividades del docente
    4. Actividades de los estudiantes
    5. Instrumentos de Evaluación por Bloque Temático
    6. Tiempo (módulos y horarios) por cada Bloque Temático
    7. Criterios de Evaluación
    8. Bibliografía del docente
    9. Bibliografía obligatoria para el estudiante

10. Bibliografía de referencia para el estudiante

- ✓ **Curriculum Vitae** incluyendo Títulos y Certificaciones y DNI.

Dicha Documentación deberá ser enviada al correo convocante [eest9concursos@gmail.com](mailto:eest9concursos@gmail.com) en formato digital PDF escaneado y pasará a formar parte del legajo que acompañará a la planilla de inscripción.

#### **CONTACTO PARA CONSULTAS**

- Vicedirector: Claudio Ferreyra 221-5028756
- MAIL DE CONTACTO: **[eest9concursos@gmail.com](mailto:eest9concursos@gmail.com)**

### **IMPORTANTE**

**SE SUGIERE AL ASPIRANTE SOLICITAR ENTREVISTA CON INTEGRANTES DEL EQUIPO DE CONDUCCION, PARA SER ORIENTADO EN LOS CONTENIDOS Y DEMAS PAUTAS A TENER EN CUENTA EN LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.**