



Curso 2026-27

REPOSTERÍA

DOLCETRIZ
COOKERY SCHOOL

CONTENIDO

Curso dedicado a la repostería, la pastelería y la panadería.

18 clases de 3 horas.

9 meses de duración (octubre-junio).

Masas, cremas, fermentación... técnicas de pastelería clásica y panadería casera.

Las clases son prácticas desde el primer día, con una parte de contenido teórico al inicio de cada una.

Todas concluyen con la degustación de las elaboraciones preparadas.

¿ESTE GRUPO ES PARA TI?

Repostería está pensado para:

Quienes tienen interés por la cocina dulce y parten de cero.

Quienes ya tienen algo de experiencia y quieren perfeccionar técnica.

¿CUÁNDO SON LAS CLASES?

Las clases son en semanas alternas, dos al mes.

Turno de tarde Jueves 17:00-20:00, inicio 1 de octubre.

Turno de noche Jueves 20:30-23:30, inicio 8 de octubre.

Cuando alguna clase coincida con un festivo se reagendará de acuerdo con el grupo.

MENSUALIDAD

87€

Este precio compromete la permanencia durante todo el curso.

Todas las inscripciones se realizan a través de www.dolcetriz.com. Al realizarla se abona la cuota correspondiente al mes de junio. Este importe funciona a modo de fianza, de forma que en caso de abandono será retenido.

Condiciones detalladas en el documento disponible en la web. Léelas con detenimiento.



RESERVA YA
TU PLAZA EN
WWW.DOLCETRIZ.COM

¿NECESITAS
QUE HABLEMOS?



722 439 347



722 439 347



hola@dolcetriz.com

DOLCETRIZ
COOKERY SCHOOL