

CURSO ONLINE

Mesa Dulce Profesional: del bocado al evento

Dominá el oficio completo de la mesa dulce y convertí cada evento en un negocio rentable, del primer bocado al montaje final.

100% online

Acceso inmediato

35 lecciones

8 unidades

Certificado verificable

Mesa Dulce Profesional: del bocado al evento es la formación ideal para quienes quieren dejar de aprender recetas aisladas y comenzar a dominar el oficio completo de crear, diseñar y vender mesas dulces profesionales. En 12 semanas, a través de 35 lecciones y 48 horas de formación, este curso te guía paso a paso desde...

¿Qué vas a aprender?

- ✓ Diseñar mesas dulces coherentes según tipo de evento
- ✓ Desarrollar bocados en tendencia con criterio comercial
- ✓ Diseñar una torta central integrada a la mesa
- ✓ Desarrollar fotografías atractivas para promocionar mesas dulces
- ✓ Implementar piezas clásicas argentinas con estándar profesional
- ✓ Analizar proporciones y cantidades para cada montaje
- ✓ Implementar logística eficiente de producción, traslado y montaje
- ✓ Analizar costos y presupuestar servicios de mesa dulce

INVERSIÓN

\$200.000 ARS6 cuotas sin interés de **\$33.333**

Todas las semanas hay promos: mirá el precio vigente en loopian.ar o consultá por WhatsApp.

Inscríbete ahora

loopian.ar/curso/mesa-dulce-profesional-del-bocado-al-evento

Contenido del curso

1	Arranque: tu base y el kit del mesadulcero Lo justo para partir parejo: un repaso exprés de las bases que vas a usar, el equipamiento del oficio y...	4 lecciones
2	Las piezas clásicas argentinas El corazón de toda mesa dulce local: los bocados que nunca fallan y que la gente espera encontrar...	5 lecciones
3	Las tendencias que mueven pedidos Lo que hoy la gente ve en redes y pide sí o sí. Las piezas modernas que diferencian tu mesa y...	5 lecciones
4	La torta central de la mesa Toda mesa dulce tiene una protagonista. Acá resolvés la torta central integrada al conjunto, sin...	3 lecciones
5	Diseño y estética de la mesa Acá está el salto de valor: pasar de hacer piezas ricas a diseñar una mesa que impacta. Concepto,...	5 lecciones
6	Producción, montaje y logística La parte operativa que separa al hobby del negocio. Cuánto producir, cómo organizarte, cómo llevar...	5 lecciones
7	Fotografía y presentación Tu mesa vende antes de que nadie la pruebe: la vende la foto. Acá aprendés a fotografiar y presentar...	3 lecciones

¿Para quién es este curso?

Emprendedoras de pastelería

- Ya venden productos dulces
- Quieren subir tickets

Pasteleras en profesionalización

- Tienen base de repostería
- Quieren servicio integral

Creativas del diseño gastronómico

- Valoran estética visual
- Siguen tendencias en redes

Principiantes con visión comercial

- Están dando sus primeros pasos
- Buscan método paso a paso

Qué necesitás para empezar

- ✓ Computadora o Mac básica
- ✓ Conexión a internet estable
- ✓ Correo electrónico o email activo
- ✓ Sin experiencia, conocimiento desde cero
- ✓ Interés y ganas de aprender
- ✓ Tiempo y dedicación semanal



Inscríbete hoy - Acceso inmediato

loopian.ar/curso/mesa-dulce-profesional-del-bocado-al-evento