

Nombre \_\_\_\_\_

Número de estudiante \_\_\_\_\_

Revisado junio, 2018

Certificado Técnico de Repostería y Panadería Comercial (CBAK-C003)			
Primer Semestre			
Curso	Crds./Hrs.	Aprobado/Nota	En Progreso
CBAK- 0110 Elaboración de panes	3/112.5		
CBAK- 0111 Práctica de higiene, salud y seguridad en el servicio de alimentos	2/75		
CBAK- 0120 Repostería básica	3/112.5		
CBAK- 0210 Introducción a la administración de un negocio	2/75		
CMED-0230 Destrezas de matemáticas aplicadas a los negocios	2/75		
CBAK- 0130 Preparación y decoración de bizcochos	3/112.5		
<b>Subtotal</b>	15/562.5		

Segundo Semestre			
Curso	Crds./Hrs.	Aprobado/Nota	En Progreso
CBAK- 0221 Elaboración de panes II	3/112.5		
CBAK- 0231 Repostería avanzada	3/112.5		
CBAK- 0240 Postres plateados para restaurantes	3/112.5		
CBAK- 0291 Internado de repostería y Panadería comercial	5/225		
<b>Subtotal</b>	14/562.5		
<b>Total</b>	<b>29/1,125</b>		