

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
- ✓ Implementar piezas clásicas argentinas con estándar profesional
- ✓ Desarrollar bocados en tendencia con criterio comercial
- ✓ Analizar proporciones y cantidades para cada montaje
- ✓ Diseñar una torta central integrada a la mesa
- ✓ Implementar logística eficiente de producción, traslado y montaje
- ✓ Desarrollar fotografías atractivas para promocionar mesas dulces
- ✓ 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](https://loopian.ar/curso/mesa-dulce-profesional-del-bocado-al-evento)

## Contenido del curso

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

...y 1 unidad más — temario completo en la web

## ¿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](https://loopian.ar/curso/mesa-dulce-profesional-del-bocado-al-evento)