

DULCES MEXICANOS



CHEF INSTRUCTOR

Sylvia Kurczyn



FECHA DE INICIO

11 de septiembre
1 sesión



HORARIO

Sábado
de 10:00 a 12:00 hrs.



COSTO

\$300

Te invitamos a unirse al taller de dulces mexicanos...

En este curso aprenderás paso a paso las técnicas de elaboración de los tradicionales recetas, y sus técnicas para la elaboración de ricos y populares galletas, y de los muy apreciados dulces conventuales huevitos de faltriguera, y las infaltables paletas de caramelo, con sabor de uva.

Beneficios:

- Las recetas las podrás replicar en casa.
- Al final del curso te entregaremos todo lo que viste en formato digital.
- No necesitas ninguna experiencia.

Este curso es para ti, si:

Te gusta consentir a tu familia.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro / color)



OPCIONES DE PAGO

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias) Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

**** 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.