

PASTA FRESCA



CHEF INSTRUCTOR

Miguel Ángel Flores



FECHA DE INICIO

18 de octubre
1 sesión



HORARIO

Lunes
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO

\$1,300.00

¿Quieres disfrutar algo delicioso, diferente y aprender trucos de este platillo? ¡Este curso es para ti!

En este curso aprenderás a preparar pasta fresca de manera rápida con el toque personal del chef, además de las técnicas, ingredientes y tips con los que se lleva a cabo.

CONTENIDO

Fetuccini Siciliano
Tortellini de queso al pesto
Agnolotti Funghi
Cannelloni relleno de pollo, espinaca y queso de cabra
Quattro Formaggi al horno.

Este curso es para ti, si:

Cocinar cosas ricas es lo tuyo.
Te fascinan los días en los que aprendes cosas nuevas.
Te encanta cocinar al lado de tus seres queridos.

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.