

ANTOJITOS MEXICANOS



CHEF INSTRUCTOR
Miguel Flores



FECHA DE INICIO
13 de septiembre



HORARIO
Martes
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,500.00

**¿Quieres cocinar algo con ingredientes comunes y fáciles de conseguir?
¿Quieres disfrutar de algo delicioso, diferente y aprender nuevas técnicas?**

En este curso aprenderás a preparar un menú con ingredientes fáciles de conseguir y guiar de la mano del chef a convertir algo convencional en algo delicioso.

CONTENIDO DEL CURSO

- Ceviche de atún con manzana y habanero
- Buñuelos de escamoles
- Pambacitos de pork belly
- Natilla de chocolate abuelita

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.