

Diplomado Avanzado en Pastelería y Chocolatería Sabatino



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
8 de octubre



HORARIO
Sábados
de 9:00 a 14:00 hrs.



COSTO
\$23,500.00
(inscripción de \$13,500.00
y dos pagos de \$5,000.00)

OBJETIVO:

El alumno con conocimiento de las bases de pastelería y chocolatería, se adentrará en la utilización de técnicas más complejas, diversas decoraciones, combinaciones y presentaciones contemporáneas, así como conocer las aplicaciones del chocolate y la cocina dulce en la tendencia de vanguardia.

CONTENIDO DEL CURSO

- Sesión 1 Galletas de autor y petit fours secs
- Sesión 2 Cakes y panqués de viaje
- Sesión 3 Tartas contemporáneas
- Sesión 4 Pasta choux nivel avanzado
- Sesión 5 Petit fours
- Sesión 6 Entremets contemporáneos (glaseados y pulverizados)
- Sesión 7 Entremets contemporáneos II
- Sesión 8 Petit gateaux (pastelería individual)
- Sesión 9 Petit gateaux II

- Sesión 10 Postres al plato
- Sesión 11 Bombones avanzados
- Sesión 12 Bombones avanzados II
- Sesión 13 Inicio de Esculturas de chocolate
- Sesión 14 Terminación de Esculturas de chocolate
- Sesión 15 Producción y mise en place para el Buffet final
- Sesión 16 Terminación, montaje y presentación del buffet dulce, Graduación.

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.