

DIPLOMADO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Sabatino



CHEF INSTRUCTOR
Cristina Camacho



FECHA DE INICIO
22 de octubre



HORARIO
Sábado de
de 9:00 a 13:00 hrs.



COSTO
\$50,500
Inscripción de \$10,000 y
9 pagos de \$4,500

OBJETIVO:

El enfoque principal es otorgar al participante un conocimiento integral de la gastronomía. Esto consiste de un trabajo en conjunto de clases prácticas, maridaje de vinos, costeo de recetas y rendimientos de platillos.

CONTENIDO DEL CURSO

- COCINA BÁSICA
- COCINA INTERNACIONAL 1
- COCINA INTERNACIONAL 2
- COCINA MEXICANA
- MARIDAJE
- REPOSTERÍA 1
- REPOSTERÍA 2
- PANADERÍA
- COSTOS
- NUEVAS TENDENCIAS

Material por alumno:

- 1 carpeta blanca 2".
- Kit de cuchillos
- Filipina blanca bordada con nombre del alumno
- Mandil blanco
- Boina
- Pluma
- Credencial

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.