



PAN DE MUERTO



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
14 de octubre



HORARIO
Viernes
de 17:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,500.00

¿Quisieras aprender a hornear tu propio pan de muerto artesanal?

En este curso aprenderás de la mano de un chef especialista a preparar un delicioso pan de muerto artesanal, con ingredientes naturales, sin conservadores y con el mejor sabor para consentir a tus seres queridos o clientes.

CONTENIDO DEL CURSO

- Pan de muerto
- Tablilla de chocolate artesanal
- Calaveritas de amaranto y chocolate

Este curso es para ti, si:

Eres amante de hornear pan en casa y en particular del pan de muerto.

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.