

LO MEJOR DE LA PANADERÍA MEXICANA



CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes



FECHA DE INICIO
21 y 28
de octubre



HORARIO
Viernes
de 18:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$3,000.00

¿Te gusta hornear en casa y quieres aprender lo más rico de la panadería mexicana?

En este curso aprenderás todos los detalles sobre el proceso para elaborar los más representativos productos de la panadería mexicana, conociendo todos los detalles sobre sus ingredientes, elaboración, fermentación, cocción y acabados.

CONTENIDO DEL CURSO

- Conchas
- Garibaldís
- Ojo de buey
- Puerquitos de piloncillo
- Bolillo y teleras
- Espejos y galleta de grajeas
- Cemitas
- Pambazos
- Bisquet
- Pan de yema

Este curso es para ti, si:

Eres amante de hornear pan en casa y en particular de los panes mexicanos.

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.