

Diplomado Avanzado en Pastelería y Chocolatería Semanal




PARA PODER CURSAR ESTE DIPLOMADO ES INDISPENSABLE TENER CONOCIMIENTOS PREVIOS




CHEF INSTRUCTOR
Alfredo Jaimes


FECHA DE INICIO
5 de diciembre


HORARIO
Lunes y martes
de 19:00 a 22:00 hrs.


COSTO
\$27,000.00
(inscripción de \$10,000.00
y dos pagos de \$8,500.00)

OBJETIVO:

El alumno que ya conoce las bases de la pastelería, panadería y chocolatería, se adentrará en la utilización de técnicas más complejas, diversas decoraciones, combinaciones de sabores y presentaciones contemporáneas para la elaboración de productos contemporáneos y de tendencias de vanguardia.

CONTENIDO DEL CURSO

- Sesión 1 y 2: Galletas de autor y petit fours secs
- Sesión 3 Y 4: Cakes y panqués de viaje
- Sesión 5 y 6: Tartas contemporáneas
- Sesión 7 y 8: Pasta choux nivel avanzado
- Sesión 9 y 10: Petit fours contemporáneos
- Sesión 11 y 12: Entremets contemporáneos (glaseados y pulverizados)

- Sesión 13 y 14: Petit gateaux (pastelería individual)
- Sesión 15 y 16: Postres al plato
- Sesión 17 y 18: Bombones avanzados
- Sesión 19 y 20: Masas laminadas
- Sesión 21 y 22: Escultura de chocolate
- Sesión 23 y 24: Mise en place y producción buffet final
- Sesión 25: Presentación buffet final y 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.