

# DIPLOMADO EN CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

SABATINO



**CHEF**  
Repostero



**FECHA DE INICIO**  
4 de marzo  
36 sesiones



**HORARIO**  
Sabatino  
de 9:00 a 14:00 hrs.



**COSTO**  
\$52,700.00  
(inscripción de \$7,700.00 y 9  
mensualidades de \$5,000.00)

## OBJETIVO:

El alumno adquirirá un amplio y profundo conocimiento sobre las técnicas de base de pastelería, panadería y chocolatería, así como las preparaciones más clásicas y selectas de cada sección. Tendrá una sólida base teórica y una amplia aplicación práctica de los conocimientos.

Aprenderá todos los detalles del proceso de panificación, el amasado, fermentaciones, cocciones y diferentes variedades de pan mexicano e internacional.

En pastelería conocerá las distintas familias de masas y cremas, sus características y proceso de elaboración, así como su uso para el ensamble de diversos pasteles y postres de todo el mundo.

En la sección de chocolatería conocerá la historia y proceso de fabricación del chocolate, así como todos los pormenores del temperado, aprenderá las técnicas para elaboración de diferentes piezas como bombones, trufas y trampados, además de realizar diferentes aplicaciones del chocolate en productos de pastelería, confitería y bebidas.

# DIPLOMADO EN CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

SEMANAL



## CONTENIDO DEL DIPLOMADO

### I. Panadería

- Sesión 1 Panadería básica 1
- Sesión 2 Panadería básica 2
- Sesión 3 Panadería mexicana 1
- Sesión 4 Panadería mexicana 2
- Sesión 5 Panadería mexicana 3
- Sesión 6 Panadería italiana
- Sesión 7 Panadería francesa 1
- Sesión 8 Panadería francesa 2
- Sesión 9 Panes europeos diversos
- Sesión 10 Panes americanos
- Sesión 11 Masa danesa y pasta hojaldre.
- Sesión 12 Panadería navideña

### II. Repostería

- Sesión 1 Galletas finas (masas quebradas)
- Sesión 2 Cakes, panqués y cupcakes (masas batidas)
- Sesión 3 Tartas clásicas y contemporáneas (masas quebradas y cremas)
- Sesión 4 Pasta choux
- Sesión 5 Fondant básico

- Sesión 6 Especialidades de pastelería mexicana y austriaca
- Sesión 7 Especialidades de pastelería americana
- Sesión 8 Especialidades de pastelería Italiana
- Sesión 9 Especialidades de pastelería francesa 1
- Sesión 10 Especialidades de pastelería francesa 2
- Sesión 11 Postres al vaso
- Sesión 12 Postres al plato

### II. Chocolatería

- Sesión 1 Marco teórico y desarrollo práctico del temperado
- Sesión 2 Piezas básicas de chocolatería
- Sesión 3 Elaboraciones diversas con chocolate
- Sesión 4 Trufas, trampados y bombones 1
- Sesión 5 Trufas, trampados y bombones 2
- Sesión 6 Trufas, trampados y bombones 3
- Sesión 7 Armado de alhajero y diversas decoraciones en chocolate

# DIPLOMADO EN CHOCOLATERÍA, PANADERÍA Y REPOSTERÍA

SEMANTAL



## CONTENIDO DEL DIPLOMADO

- Sesión 8 Pasteles clásicos con chocolate
- Sesión 9 Bebidas, churros y postres diversos con chocolate
- Sesión 10 Confitería con chocolate
- Sesión 11 Pastelería contemporánea alrededor del chocolate 1
- Sesión 12 Pastelería contemporánea alrededor del chocolate 2

## 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.