

DELICIAS DEL MAR



CHEF

Miguel Ángel Flores



FECHA DE INICIO

7 de marzo



HORARIO

Martes
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO

\$1,800.00

¿Quieres aprender a cocinar algunos tipos de pescados y mariscos?

En este curso aprenderás a preparar algunos tipos de pescados y mariscos con diferentes técnicas sencillas pero con un resultado delicioso. Justo para preparar en tiempos de cuaresma o en días soleados.

CONTENIDO DEL CURSO

- Tostada de ceviche de atún con manzana verde y habanero
- Ceviche de Mero con mango y salsa macha
- Camarones Hawai
- Gringa de pescado al pastor

Este curso es para ti, si:

- Cocinar cosas ricas es lo tuyo
- Te fascinan los días en los que aprendes cosas nuevas
- Te encanta lucirse y compartir con tus familiares y amigos ricas preparaciones

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.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro / color)