

DIPLOMADO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

SABATINO



CHEF

Mary Paz
Martínez Krauss



FECHA DE INICIO

25 de febrero
34 sesiones



HORARIO

Sábados de
de 9:00 a 13:00 hrs.



COSTO

\$54,100.00 (inscripción de
\$7,700.00 y 8 mensualida-
des de \$5,800.00)

OBJETIVO:

Fundamentalmente práctico, otorga al participante un conocimiento integral de la gastronomía. Esto consiste de un trabajo en conjunto de clases prácticas, maridaje de vinos, costeo de recetas y rendimientos de platillos.

CONTENIDO DEL CURSO

- Cocina básica
- Cocina internacional I (Italiana y Oriental)
- Cocina internacional II (Francesa y Española)
- Cocina Mexicana
- Maridaje
- Repostería I
- Repostería II
- Panadería
- Costos
- Nuevas tendencias

Material por alumno:

- 1 carpeta blanca 2"
- Kit de cuchillos
- Filipina blanca bordada con nombre del alumno
- Mandil blanco
- Boina
- Pluma
- Credencial

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.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

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

* 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.