

PANADERÍA PARA EMPRENDER

CURSOS ESPECIALIZADOS
EN PANADERÍA

POR INSTITUTO DE ARTE
CULINARIO CORONADO

HORARIO

Dominical 9:00 a 14:00 hrs.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso está dirigido al público en general, **especialmente a las personas que buscan emprender**, que desean formar un negocio de panadería y entender paso a paso los procesos de panificación.

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRÓMICO DE MÉXICO

TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO



50 | **10**
HORAS | CLASES

Taller enfocado, en el proceso de producción de panadería mexicana; desde la selección de ingredientes, hasta el proceso de ventas, enseñando las diferentes técnicas con el paso a paso para la creación de tu panadería.

Conocerás todo respecto a la preparación, confección y tratamiento de las diversas masas. de igual manera dominarás el método correcto para hornear diversos tipos de panes.

Se abordarán temas referentes a la estandarización de costos, así mismo la identificación de insumos y rendimientos.

INICIO **AGOSTO 07**

PANADERÍA PARA EMPRENDER

CONTENIDO TEMÁTICO

CURSOS ESPECIALIZADOS EN PANADERÍA

BATIDOS CLÁSICOS EN PANADERÍA

EXPLICACION TÉCNICA DE FUNDAMENTOS
Y HERRAMIENTAS

Panque Chino
Mantecadas
Garibaldis
Besos
Multi

MASAS ENRIQUEZIDAS

Conchas
Trenzas
Dona
Rebanada

PAN DE TEMPORADA

Pan de Muerto
Rosca de Reyes

HOJALDRADO SEMANA 1

Hojaldre
Apestalada

HOJALDRADO SEMANA 2

Orejitas
Peine
Palomas
Ojo de Buey

HOJALDRADO FERMENTADAS

Danesa
Cuernito
Bigote
Corbata

MASAS QUEBRADAS

Polvorones
Bizquet
Puerquito

FRANCES SALADO

Bolillo
Telero
Pambazo
Español

COSTOS

Estandarización
Costos de producción
Costos de venta



TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN

INVERSIÓN INICIAL
\$1,650

COLEGIATURAS
Pagos mensuales los primeros 5 días
de cada mes

REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**
- **UNIFORME**
(Mandil, kit herramientas)
- **SEGURO DE ACCIDENTES**

PAGO EN UNA EXHIBICIÓN **\$6,750**

PAGO EN DOS EXHIBICIONES **\$3,715**
Cada Pago

PAGO EN TRES EXHIBICIONES **\$2,585**
Cada Pago

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791
*No se aplica devolución

**SOMOS UN
REFERENTE
GASTRONÓMICO**



TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLANEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO