



CACAO PROFESSIONAL SEMINARIO EN CHOCOLATERÍA



POR INSTITUTO DE ARTE
CULINARIO CORONADO

DURACIÓN
2 MESES

HORARIO:

SÁBADO: 09:00 A 13:00 hrs

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

"Fusionando la repostería con el arte. Armoniza la tradición e innovación en la dosis perfecta, buscando el equilibrio de un viaje emocional".

TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



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

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

CHOCOLATERÍA

Golosinas con chocolate

- Principios básicos de chocolatería, atemperado, marco teórico del cacao.

Composición de la ganache

- Formulación de ganache, elaboración de trufas.

Bombones de molde

- Elaboración de pinturas, cascos, rellenos y diseño de molde.

Grageas de chocolate

- Técnica de paning aplicada a chocolates, manejo adecuado de bombo.

Tabletas con chocolate

- Elaboración y diseño de tabletas de chocolate, tabletas rellenas y tabletas solidas.

Bombones II

- Elaboración de pinturas, cascos, bombones de doble relleno, diseño de molde.

Huevos de pascua

- El chocolate como material de piezas artísticas.

Bombones de corte

- Rellenos sólidos para bañado, trampado-manual de bombones y sus cuidados.



¿POR QUÉ SOMOS LA MEJOR ESCUELA DE GASTRONOMÍA?

1 PRÁCTICAS

Nuestro programa de prácticas es de vital importancia para la adquisición de experiencia contenida y el enlace con la industria culinaria, lo que permitirá el desarrollo integral de nuestros estudiantes y su rápida inmersión al mundo laboral.

2 INSTALACIONES

Contamos con instalaciones de vanguardia e innovación tecnológica de Latino América para el aprendizaje y formación de nuestros alumnos.

3 INSTRUCTORES

Contamos con profesores altamente cualificados y especializados en diversas ramas de la gastronomía nacional e internacional.

4 PROGRAMA INTERNACIONAL

Con nuestro sistema de prácticas internacionales aprende la cultura, la gastronomía y los modelos de negocio de los mejores lugares del mundo, como Italia, Francia, España, Estados Unidos y Emiratos Árabes Unidos.

5 RESTAURANTE-ESCUELA RAÍZ

Nuestro Restaurante-Escuela Raíz está situado en una de las zonas exclusivas de la ciudad de México, nuestros alumnos se adentran en la experiencia de practicar en uno de los restaurantes más prestigiosos del país reconocido por la liste como uno de los 10 mejores de nuestro país.



POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN

INVERSIÓN INICIAL

\$1,650

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días
de cada mes

REALIZA TU PAGO

- INSCRIPCIÓN
- INCLUYE
(mandil y manual digital)

PAGO ÚNICO

\$7,900

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

*Se aplican cambios sin previo aviso.

*No se aplica devolución.

**SOMOS UN
REFERENTE
GASTRONÓMICO**



TEL: 55 5390 9212

/CACAOACADEMIA

/CACAO



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

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