



# CACAO PROFESSIONAL MASTER EN REPOSTERÍA



POR INSTITUTO DE ARTE  
CULINARIO CORONADO

DURACIÓN  
8 MESES

## HORARIOS:

LUNES Y MARTES: 14:00 A 18:00 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

INICIO OCTUBRE 2022

*"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, TLANEPANTLA DE BAZ

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

### BLOQUE 01

#### FILOSOFÍA CACAO:

Técnicas aplicadas a la pastelería.  
Historia de la pastelería.  
La ciencia de la pastelería

#### CHOCOLATERÍA 1:

Golosinas con chocolate.  
Composición de la ganache.  
Bombones de molde.

#### PASTELERÍA AMERICANA:

Tartas y pies americanas.  
Cheescakes americanos.  
Cupcakes y muffins.  
Pastelería navideña.  
Fondant  
Drip cake.  
Cakes de chocolate.

#### PANADERÍA 1:

Masas madre. La ciencia detrás del agua y la harina. Formación de recetas de autor.  
Masas blancas. Métodos en directo y con fermentaciones controladas.

#### PASTELERÍA DE VITRINA:

Metodología de pastelería de vitrina.  
Entremets.  
Tartas de vanguardia.  
Verrines.  
Petit gateaux.

### BLOQUE 02

#### CHOCOLATERÍA 2:

Bombones II.  
Huevos de pascua.  
Grageas.

#### HELADERÍA:

Formulación de helados y sorbetes, materia prima y maquinaria.  
Elaboración de helados y sorbetes.  
Toppings para helados.

#### MESAS DE POSTRE:

Estructura de la mesa de postres.  
Elaboración de postres individuales.  
Montaje de mesa de postres.

#### PANADERÍA 2:

Masas laminadas.  
masas laminadas II.

#### POSTRES DE RESTAURANTES:

Inducción a la pastelería de restaurante.  
Postres al plato I.  
Postres al plato II.

#### PASTELERÍA DE VITRINA 2:

Macarrons.  
Panques nueva tendencia.



# ¿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 las 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 \$3,000

No incluye primer mensualidad

## COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días  
de cada mes

## REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**

- **UNIFORME**

Filipina institucional, mandil y diadema (mujeres)  
cofia (hombres)

- **SEGURO DE ACCIDENTES**

## ESCOLARIZADO

### \$5,800

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, TLANEPANTLA DE BAZ

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