



CACAO PROFESSIONAL MÁSTER EN REPOSTERÍA



DURACIÓN
8 MESES

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

HORARIOS:

MARTES Y MIÉRCOLES
JUEVES Y VIERNES
15:00 A 19:00 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 GASTRONÓMICO 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

/ CACAO

/CacaoAcademiaenArtesDulces



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

CONTENIDO TEMÁTICO

MASTER EN REPOSTERÍA

BLOQUE I

FILOSOFÍA CACAO:

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

CHOCOLATERÍA I:

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

PASTELERÍA AMERICANA:

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

PANADERÍA I:

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 II

CHOCOLATERÍA II:

Bombones II.
Huevos de pascua.
Grageas.

HELADERÍA:

Formulación de helados y sorbetes, materia prima y maqunaria.
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 II:

Masas laminadas.
Masas laminadas II.

POSTRES DE RESTAURANTES:

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

PASTELERÍA DE VITRINA II:

Macarrons.
Panqués nueva tendencia.

INVERSIÓN INICIAL

\$3,490

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

• INSCRIPCIÓN

• INCLUYE

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

• SEGURO DE ACCIDENTES

COLEGIATURAS

\$6,100

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO 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.

TEL: 55 5390 9212

/CACAO

/CacaoAcademiaenArtesDulces



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