



CACAO PROFESSIONAL SEMINARIO EN PASTELERÍA AMERICANA



POR ARTE
CULINARIO CORONADO

DURACIÓN
2 MESES

HORARIO:

SÁBADO: 09:00 A 13:00 hrs
8 sesiones

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

PASTERERÍA AMERICANA

INTRODUCCIÓN A LA PASTERERIA AMERICANA

Historia de la pastelería en norte América
Equipo en la pastelería
Preparación de 3 tipos de galletas
(GalletaChoco avellana, emparedado de frambuesa, galleta red velvet rellena de queso crema)

TARTAS Y PIES

La diferencia entre tartas y pies
Apple pay
Pay de nuez

CHEESECAKES

New York Cheesecake
Cheesecake de guayaba

CUPCAKES Y MUFFINS

Introducción
Muffin de queso de blueberry
Cupcake de carajillo + chocolate
Cupcake de algodón de azúcar

PASTERERÍA SALUDABLE

Azúcares (gluten)
Elaboración de productos con gluten
Alimentos con y sin gluten
El veganismo
Edulcorante y sustitutos de azúcar
pastelería sin azúcar Red velvet sin azúcar
Brownie gluten free/ reducido en azúcar

PASTERERIA NAVIDEÑA

Fruit cake
Galletas de jengibre
Bundt cake de caramelo y dulce de leche

DRIP CAKE

Birthday cake
Drip cake chocolate

CAKES DE CHOCOLATE

Chocolate cake
Brownie de chocolate y caramelo salado

CIERRE DE DIPLOMADO



¿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.

EQUIPO PERSONAL

Bascula individual
Brocha de cerda fina
Colador chico o mediano
Batidor globo
Raspa de plástico
Regla de 30 cm
Plaque (cuchara, tenedor y cuchillo)
Cuchillo chef
Cuchillo mondador
Espátula pastelera mediana
Miserable de plástico

PARA INGRESAR A LA COCINA

Mandil de peto (completo)
Red para cabello
Sin aretes, reloj, pulseras (sin accesorios)
Zapato cómodo
Manual impreso
Cabello recogido
Recipiente para trasladar la preparación
Botella de agua para hidratarse en cocina

