



Ateliers culinaires

PASTELERÍA ESPECIAL *(gluten free, sugar free)*

— Chef Instructor: Fernanda Díaz

— Duración: 4 horas

— Dificultad: ● ● ● ○ ○

— Inversión: \$3,500.00
(Tres mil quinientos pesos 00/100 M.N)

Jueves
16 de junio, 2022
vespertino
16:00 a 20:00 hrs

Ser egresado CESSA tiene sus beneficios, pregunta por ellos



— Chef Fernanda Díaz

- Chef repostera y pastelera con más de 18 años de experiencia.
- Estudió pastelería y arte culinario y se especializó en el Culinary Institute of America (Nueva York, Estados Unidos), el Institut Paul Bocuse (Lyon, Francia) y l'Ecole Lenôtre (Plaisir, Francia), entre otros.
- Durante su carrera profesional ha trabajado en diferentes restaurantes de Nueva York, Houston y la Ciudad de México.
- Además de la pastelería, su pasión es enseñar, por lo que cuenta con una importante trayectoria docente.