



**CESSA**[®]
UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

L'atelier de L'amateur

Cocinando en pareja

Fecha: **11 de febrero, 2023**

L'atelier de L'amateur

Cocinando en pareja

Aprende la elaboración de platillos que puedas preparar y degustar en pareja para celebrar el día del amor y la amistad.

¿A quién va dirigido?

Toda aquella persona cuyo interés es aprender la elaboración de algunos platillos que pueden compartir en pareja.

¿Qué voy a aprender?

Fondue de queso Brie, mermelada de frutos rojos y pistaches tostados.

Risotto de pato con hongos y espárragos.

Tarta *fudge* de chocolate y frambuesa.

*Programa sujeto a cambios sin previo aviso

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f @

www.cessa.edu.mx

Desarrollo del programa

| Curso interactivo con práctica de 4 horas.

Tutores

| Chef Miguel Quiroz Martínez

Egresado de la Licenciatura en Gastronomía y Ciencias de los Alimentos.

Actualmente es el Chef Titular de SCOLA by CESSA, el restaurante-escuela de CESSA Universidad.

Al inicio de su carrera, colaboró en Nutrición de Alta Especialidad con el NC Xorge Armando Miron Rivera, así como en Mikayo Santa Fé. Fue sous chef de Catering Mauricio Frutos y participó en el desarrollo del World Golf Championship México.

Su carrera internacional la consolidó al colaborar con Paul Qui, en Pao, dentro del Faena Hotel en Miami Beach y posteriormente al integrarse al equipo culinario de Salt and Pepper Catering by Kodoma en Ontario, Canadá.

Ha participado en diversos proyectos y proyectos, siendo incluso ganador del 1er lugar del concurso "Molcajete de plata"

| Chef Sonia Barrera Pérez

Egresada de la Licenciatura en Gastronomía y Ciencias de los Alimentos.

Su experiencia se ha centrado en el área de pastelería y repostería, colaborando y aportando su conocimiento y experiencia en diferentes empresas especializadas como son Jaso Bakery, Allium, La Postrería, W Repostería y Let Them Have a Cake.

Actualmente forma parte del claustro docente de CESSA Universidad.

 **Fecha:** 11 de febrero, 2023

 **Duración:** 4 horas | 1 sesión

 **Horario:** 10:00 a 14:00 hrs.

 **Modalidad:** presencial

 Campus San Ángel

 +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx



Requisitos de ingreso

- | Traer un mandil y ropa cómoda con pantalón largo y zapato antiderrapante.
- | Traer cuchillo chef, cuchillo de sierra, cuchillo mondador y pelador.
- | Traer Tupperware o contenedores.
- | Traer un trapo de cocina

Proceso de inscripción

- | Llenar la solicitud de registro
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- | Una vez registrado al participante, se le proporcionará una liga de pago para realizarlo vía electrónica con tarjeta de crédito y/o débito.
- | Enviar por correo electrónico el comprobante de pago a extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
- | Enviar de manera electrónica la siguiente documentación: solicitud de admisión, identificación oficial

Constancia

- | Al terminar y cumplir con los requisitos de asistencia, CESSA Universidad te extenderá una constancia con valor curricular, la cual avalará tus horas de formación.

Programa sin validez oficial.