CESSA® UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Ateliers culinaires

CHILES EN NOGADA

Inicio: **1 de septiembre, 2022**

CESSA® UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Ateliers culinaires

CHILES EN NOGADA

Los *Ateliers culinaires* son talleres magistrales prácticos dirigidos para amantes de la cocina que tienen conocimientos básicos, pero que desean aprender a preparar recetas icónicas de la repostería y gastronomía mundial, apoyados en la guía de un chef profesional experto en la materia, lo cual les permitirá desarrollar habilidades, destrezas y experiencia que se transformen y plasmen de manera creativa en un platillo, logrando así conquistar y sorprender el paladar de sus invitados y comensales.

+52 (55) 4877 9213
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |
www.cessa.edu.mx

CESSA® UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

¿De qué trata?

Aprender la metodología detallada de la elaboración de un platillo icónico mexicano, el chile en nogada, interpretado por CESSA Universidad.

¿A quién va dirigido?

Amantes de la gastronomía interesados en aprender sobre cocina tradicional mexicana.

Tutores

Chef Gina Torres

La maestra Gina Torres cuenta con una Maestría en Servicios de Alimentación Institucional por CESSA Universidad, así como con un Diplomado de Especialización en Cultura y Gastronomía Mexicanas por la Escuela de Gastronomía Mexicana.

Realizó cursos de especialización y su estancia profesional en ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, en Parma, Italia.

Actualmente forma parte de nuestro claustro docente y ha sido profesora titular de varios cursos de cocinas.

+52 (55) 4877 9213
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |
www.cessa.edu.mx

CESSA® UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Fecha: **jueves | 1 de septiembre, 2022**
Horario: **9:00 a 13:00 hrs.**
Modalidad: **presencial**
Duración: **4 horas**
Campus San Ángel
Inversión: **$750.00 pesos mexicanos**

¿Qué necesito?

Dado que es un taller teórico-práctico, es necesario contar con un mandil de peto alto, cuchillos de cocina con filo, traer el cabello recogido, uñas cortadas, zapatos antiderrapantes y un tupper o contenedor

Requisitos de ingreso

- Llenar la solicitud de admisión
  https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online
- Hacer el pago de inscripción

+52 (55) 4877 9213
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |
www.cessa.edu.mx