



Ateliers culinaires
DULCES MEXICANOS

Inicio: **22 de noviembre, 2022**



Ateliers culinaires
DULCES MEXICANOS

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.

¿De qué trata?

| Aprender la metodología detallada de la elaboración de dulces tradicionales mexicanos.

¿A quién va dirigido?

| Todos aquellos amantes de la cocina tradicional mexicana que deseen profundizar en la preparación de recetas que complementan la oferta gastronómica nacional.

Tutora

| Chef Fernanda Díaz Laredo

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'École 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 en varias ramas gastronómicas.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx |  

www.cessa.edu.mx

¿Qué voy a aprender?

- | Glorias de nuez
- | Pepitorias
- | Nueces garapiñadas
- | Alegrías de chocolate
- | Gaznates
- | Ate de guayaba
- | Tortitas de Santa Clara

📅 Fecha: **22 y 29 de noviembre, 2022**

🕒 Horario: **10:00 a 14:00 hrs.**

👤 Modalidad: **presencial**

📅 Duración: **8 horas | 2 sesiones**

📍 **Campus San Ángel**

💰 Inversión: **\$1,500.00 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