

- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



Curso

Pastelería Avanzada

Perfecciona tus técnicas y domina el arte de la repostería. Este curso está diseñado para aquellos que ya tienen una base en la pastelería y desean elevar su nivel a uno profesional, desarrollando habilidades avanzadas en técnicas de pastelería, creación de postres de autor y manejo de ingredientes.

Pastelería Avanzada

Lleva tu pasión por la pastelería al siguiente nivel.

Si eres una persona apasionada por la pastelería o eres un profesional queriendo aprender a hacer postres de vitrina, tartas, chocolatería y técnicas de pastelería contemporánea, este curso es para ti.

En nuestro Curso de Pastelería Avanzada, aprenderás a combinar creatividad y técnica para crear verdaderas obras

maestras en panadería. Este curso está pensado para profesionales y entusiastas de la repostería que buscan dominar las técnicas avanzadas de la pastelería moderna.

Crea y desarrolla tu propio estilo creando postres únicos que combinan sabor, textura y estética.

¿De qué trata?

El alumno conocerá y practicará las técnicas avanzadas de la pastelería.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a toda aquella persona cuyo interés es aprender técnicas avanzadas de pastelería así como el manejo de sus ingredientes.

¿Qué voy a aprender?

Introducción Entremets

- Tiramisú
- Mousse de frambuesa y lichi

Entremets Avanzados (Postres de Vitrina)

- Lingote de chocolate y avellana
- Mousse de limón y miel de abeja (panal)

Tartas

- Paris Brest
- Tarta de pera y almendras

Chocolatería

- Temperado del chocolate
- Bombones rellenos de caramelo y haba tonka
- Frutas cristalizadas bañadas con chocolate

Pastelería Contemporánea (Postres al Plato)

- Uso de las diferentes técnicas de la pastelería empleado en un postre deconstruido al plato

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

Presencial

Duración

5 semanas | 15 horas

Ubicación

CESSA San Ángel

¿Qué necesito?

- Contar con el uniforme de cocina (filipina, pantalón de mascota, mandil blanco de peto alto, caballo y zapatos antiderrapantes).
- Disponer de un juego de cuchillería profesional básico, un caballo y un encendedor Tokai.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx