

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



Curso

Introducción a la Pastelería

Introducción y fundamentos de los principios de la pastelería.

Introducción a la Pastelería

El Curso Introducción a la Pastelería de CESSA ofrece a los amantes de la cocina una introducción y fundamentación de los principios de la pastelería, entendiendo el comportamiento de los ingredientes y su función dentro de las preparaciones culinarias, así como técnicas básicas aplicadas a recetas puntuales de esta especialidad gastronómica.

¿De qué trata?

Este curso es presencial y contempla fundamentos teóricos de la pastelería, complementados con prácticas culinarias que permitirán desarrollar habilidades para la producción de recetas puntuales.

¿A quién va dirigido?

Dirigido a toda aquella persona cuyo interés es aprender las bases de la pastelería en cuanto a técnicas y manejo de ingredientes.

¿Qué voy a aprender?

- Introducción a la pastelería
- Merengues
- Cremas básicas y sus derivados
- Pastas secas
- Bizcochos
- Masas quebradas
- Postres con uso de grenetina
- Macarrones

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.



Modalidad

Presencial

Duración

7 semanas | 21 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 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