



## DIPLOMADO SABATINO EN ALTA REPOSTERÍA Sucursal Palmas

Inicio 08 de Septiembre del 2018

### PERFIL DE INGRESO

Todas aquellas personas interesadas en la pastelería, tanto profesionales del ámbito como personas que buscan adquirir conocimientos y que quieran desarrollar sus habilidades y destrezas en el mundo de la cocina dulce.

### OBJETIVO GENERAL

Capacitar de manera profesional a los alumnos para que adquieran los conocimientos y las bases de la pastelería clásica y contemporánea a través de la práctica a lo largo del curso.

### HORARIO

Sábados de 09:00 a 13:00 hrs.

### DURACIÓN

30 sesiones de 4 hrs cada una . 120 horas práctica . Examen final .

### COSTO

Inscripción \$8,200.00

Kit de uniforme OBLIGATORIO: filipina, mandil y gorro \$1,350.00

Costo total del diplomado \$43,920.00

\*Precios más IVA en caso de requerir factura.

El costo total del diplomado está dividido en 8 pagos de \$5,490.00 cada uno, los cuales se deben realizar en las fechas establecidas\*. Pago en efectivo, transferencia bancaria y tarjeta de crédito / débito.

\*se cobrará un 7% de recargo si no se realiza el pago en un plazo de 5 días hábiles después de la fecha establecida.

## **INCLUYE**

- Carpeta, todos los recetarios por módulo, material, materia prima, degustación.
- Seguro en caso de accidente dentro de las instalaciones de la escuela.

## **REQUISITOS DE INGRESO**

- Identificación oficial (copia)
- Solicitud de inscripción

## **RECONOCIMIENTO**

- Centro de Artes Culinarias Maricú otorga al termino del curso, un diploma con valor curricular como reconocimiento al haber cumplido con todos los módulos y aprobado el examen final satisfactoriamente.
- Estudios sin reconocimiento de validez oficial.

## **TEMARIO**

- Masas y Batidos
- Petit Four Sec
- Tartas Dulces
- Pastas de doble cocción
- Hojaldre
- Panadería
- Petites Fours Sucrés
- Chocolatería
- Cheesecakes
- Pastelería Internacional
- Pastelería Individual
- Pastelería Francesa Contemporánea

## PROGRAMA DE CLASES 2018-2019

Fecha	Sesión	Materia
08 Septiembre	1*	Masas y Batidos
15 Septiembre	2	Masas y Batidos
22 Septiembre	3	Tartas Dulces
29 Septiembre	4*	Tartas Dulces
6 octubre	5	Pastas de Doble Cocción
13 Octubre	6	Petit Fours Sec
20 Octubre	7	Hojaldre
27 Octubre	8*	Hojaldre
3 noviembre	9	Panadería
10 Noviembre	10	Panadería
17 Noviembre	-	Asueto
24 Noviembre	11	Panadería
01 Diciembre	12*	Panadería
08 Diciembre	13	Panadería
15 Diciembre	14	Panadería
22 Diciembre	-	Vacaciones
29 Diciembre	-	Vacaciones
05 Enero	-	Vacaciones
12 Enero	15	Chocolatería
19 Enero	16*	Chocolatería
26 Enero	17	Chocolatería
02 Febrero	-	Asueto
9 Febrero	18	Cheesecakes
16 Febrero	19	Cheesecakes
23 Febrero	20*	Petites Fours Sucrés
02 Marzo	21	Pastelería Internacional
09 Marzo	22	Pastelería Internacional
16 Marzo	-	Asueto
23 Marzo	23	Pastelería Individual
30 Marzo	24*	Pastelería Individual
06 Abril	25	Pastelería Individual
13 Abril	26	Pastelería Francesa Contemporánea
20 Abril	-	Vacaciones
27 Abril	-	Vacaciones
04 Mayo	27*	Pastelería Francesa Contemporánea
11 Mayo	28	Pastelería Francesa Contemporánea
18 Mayo	29	Pastelería Francesa Contemporánea
25 Mayo	30	Pastelería Francesa Contemporánea
<b>1 de Junio</b>		<b>EXAMEN FINAL</b>

\*Fechas de pago.

\*\*Calendario sujeto a cambios sin previo aviso.