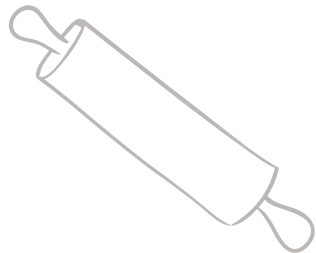


ESCUELA

CURSOS DE COCINA

comida, familia & amigos



PASTELERÍA Y PANADERÍA



PASTELERÍA Y PANADERÍA

Para Principiantes

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Si buscas emprender un negocio, cafetería o simplemente aprender más de este tema sin duda el programa te enseñará útiles recetas clásicas como las tartas con crema pastelera y frutas, tartas con aplicación de merengue italiano, pie de limón, tarta salada quiche y aplicación del royal, masa bomba o choux en aplicación de profiteroles rellenos y bañados con chocolate, pan de chocolate, queso, hierbas, focaccia, ciabatta, masa de pizza, rollitos de canela o cinnamon rolls, baguel, berlines, pan brioche y trenzas, hallullas, masa de hojaldre, pampitas, pan baguette, brazo de reina, empolvados y galletas artesanales.

Cada taller incluye una completa degustación de lo preparado en nuestro cómodo y relajado salón con té o café de grano en donde podrás compartir luego de cada clase junto a todos tus compañeros. En cada curso entregaremos un delantal más todas las herramientas necesarias para llevar a cabo la clase.

Todas las recetas las podrás encontrar en nuestra página web y no hay requisitos especiales para tomar este programa. Hombres y mujeres desde los 14 años en adelante pueden participar. No debes llevar absolutamente nada y siempre podrás recuperar una clase sin costo avisándonos 48 horas antes.

Duración 3 meses / 30 horas	Clases 12 talleres	Matrícula \$39.990	Valor Curso \$399.990
---------------------------------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------

HORARIOS DISPONIBLES

GRUPO A	JUEVES	DE 19:30 A 21:30 HRS
GRUPO B	SÁBADOS	DE 10:30 A 12:30 HRS

PASTELERÍA Y PANADERÍA

Programa

PANADERÍA ARTESANAL

Panes Clásicos

Masa
Hojaldre y Croissant

Panes Italianos

Hallullas y Dobladas

Brioques y Variedades

Panes
Dulces y Salados

Pan Bagel y Pan Pita

PASTELERÍA

Quiche y Tartas

Profiteroles

Berlines y Trenzadas

Biscochos (brazo de
reina y empolvados)

Galletas Artesanales

BENEFICIOS



Libre elección de los mejores horarios para estudiar.



Inscripción online desde cualquier lugar con conexión.



Contacto permanente con profesores y el equipo de clases.



Certificado digital al completar el programa.



Soporte técnico y administrativo permanente.



CURSOSDECOCINA
comida, familia & amigos

¿QUE APRENDERÁS?

En Cursos de Cocina queremos que aprendas de verdad, con recetas prácticas y fáciles, que sin duda podrás realizar en casa o en un emprendimiento. Aquí encontraras las preparaciones que veremos en cada clase.

PANADERÍA ARTESANAL

Panes Clásicos

- Pan integral con sabores (higos, semillas, ciruelas, avena y pasas)
- Pan baguette
- Masa madre

Panes Italianos

- Focaccia
- Ciabatta
- Pizza
- Masa madre

Brioches y Variedades

- Briochette
- Brioches

Pan Bagel y Pan Pita

- Pan pita clásica
- Bagel

Masa Hojaldre y Croissant

- Masa hojaldre
- Croissant

Hallullas y Dobladas

- Masa para hallullas
- Dobladas

Panes Dulces y Salados

- Pan de chocolate
- Pan de nueces
- Pan de amapola
- Rollitos de canela
- Pan Salado (betarraga, aceituna, tomate, queso y hierbas)
- Masa madre

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Quiche y Tartas

- Pie de limón (crema de limón y merengue italiano)
- Tarta de frutas (crema pastelera)
- Quiche lorraine

Profiteroles

- Masa choux
- Relleno (crema vegetal y manjar)
- Bañado con chocolate

Berlines y Trenzadas

- Azucarados
- Rellenos

Bizcochos

- Brazo de reina
- Empolvados

Galletas Artesanales

- Preparación de la galleta
- Decoración

COMO RESERVAR TU CUPO?

Dependiendo de la forma de pago que elijas estas son las opciones para reservar tu cupo.

● AL CONTADO

Pagos al contado por transferencia o depósito con matrícula costo \$0

BANCO DEL ESTADO Cuenta Vista
NOMBRE: ESCUELA CURSOSDECOCINA SPA
N° 27070109544
RUT: 76758249-8
Email: pagos@cursosdecocina.cl
Monto: 399.990

**PASTELERÍA Y
PANADERÍA**

\$399.990

MATRÍCULA \$39.990

● TARJETA DE CRÉDITO

Si quieres reservar pagando con tarjeta de crédito la matrícula tiene un 50% de dscto. quedando en \$19.990 más el programa de \$399.990 / monto total a pagar \$419.980 hasta en 12 cuotas.



● CHEQUES

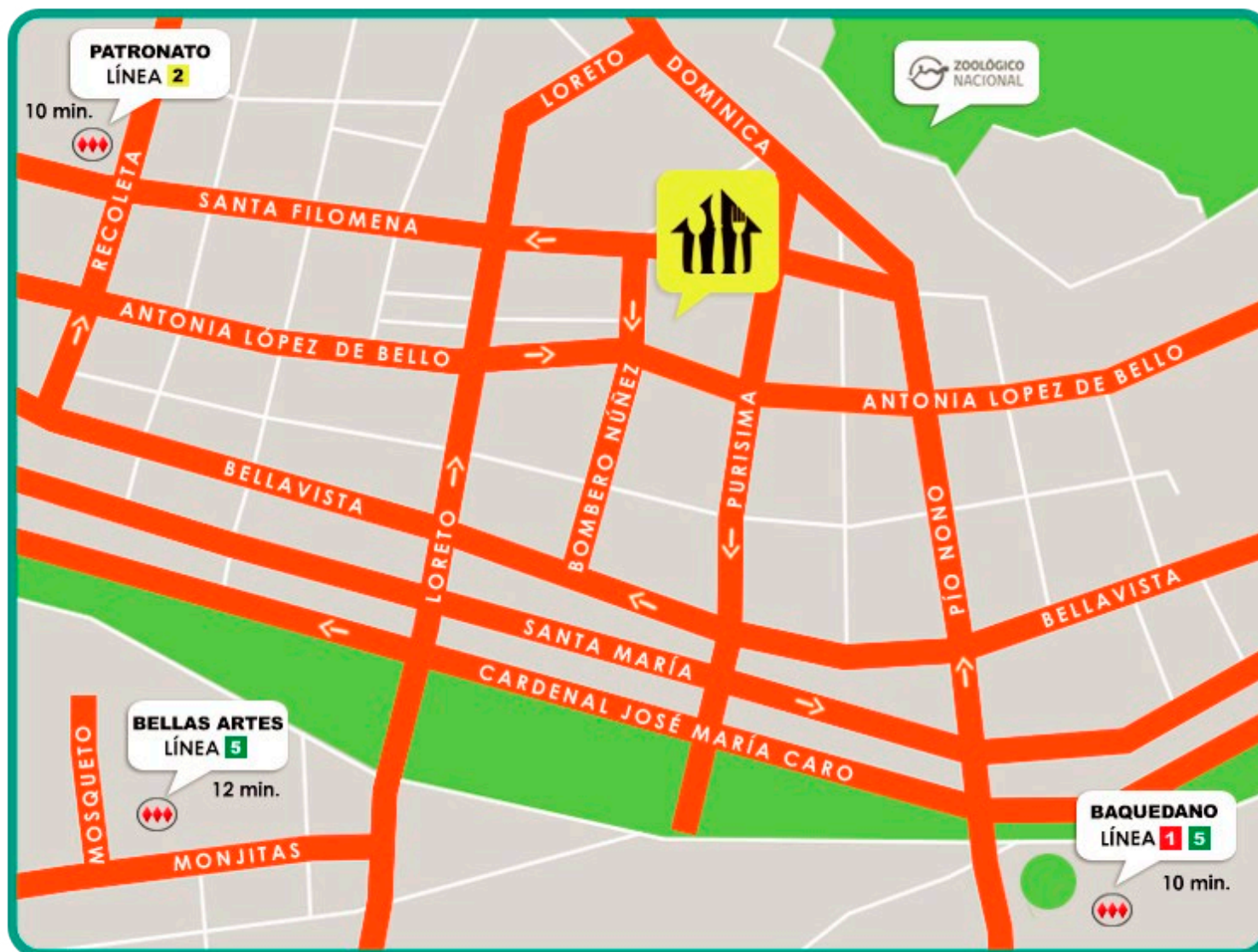
Si quieres reservar con cheques puedes dividir la matrícula y el monto del programa en 2 pagos de \$219.990; uno al día y el otro a 30 días.

● CONSULTAS

Cualquier duda escribenos a pagos@cursosdecocina.cl

NUESTRA UBICACIÓN

Bombero Núñez #261 Barrio Bellavista, Recoleta.



● Referencias:

- Metro Patronato, Línea 2 (10 minutos a pie)
- Metro Baquedano, Línea 1, Línea 5 (10 minutos a pie)
- Metro Bellas Artes, Línea 5 (12 minutos a pie)
- Zoológico Nacional (5 minutos a pie)
- Patio Bellavista (6 minutos a pie)
- Museo Bellas Artes (8 minutos a pie)

● Visitas:

- Coordina tu visita al correo info@cursosdecocina.cl
- Lunes a Sábado de 12:00 a 18:00 hrs.

REDES SOCIALES

FACEBOOK- INSTAGRAM - YOUTUBE



CURSOS DE COCINA

- Más de 43.000 seguidores
- Más de 70 álbumes de fotos
- Más de 300 opiniones
- Más de 50 videos



@CURSOSDECOCINA

- Más de 10.000 seguidores
- Más de 600 fotos y videos



CURSOS DE COCINA

- Más de 1.800 suscriptores
- Más de 50 videos
- Más de 8.500 visualizaciones por video

PAGINA WEB

WWW.CURSOSDECOCINA.CL

CURSOS Y
TALLERES

HORARIOS
DE CLASES

MAPA DE
UBICACIÓN



ADAPTADA A
MÓVILES



CHAT
ONLINE

