

ESCUELA

CURSOS DE COCINA

comida, familia & amigos



REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



REPOSTERÍA Y DECORACIÓN

Para Principiantes

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Si buscas emprender un negocio, cafetería, pastelería o simplemente aprender más de este tema sin duda el programa te enseñará útiles recetas como los alfajores galletas de limón, tiramisú cheesecake, torta marmoleada, naranja, moka, opera, selva negra y marquesa de chocolate, clafoutis manzana, palmeritas, studell manzana, torta 3 leches y coco. Aprenderas el manejo de las boquillas caracol, caracol invertido, roceta, rosa, trenza, hojas y cesta. Terminaremos con un brownie de chocolate, bizcocho manjar, torta príncipe leo, cremas y decoración.

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	MARTES	DE 19:30 A 22:30
GRUPO B	MIÉRCOLES	DE 12:00 A 15:00
GRUPO C	MIÉRCOLES	DE 19:30 A 22:30
GRUPO D	SÁBADOS	DE 14:30 A 17:30

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN

Programa

REPOSTERÍA - TORTAS

Tortas Frías

Tortas de Autor

Tortas
Batidos Pesados

Tortas Húmedas

Tortas Aireadas

Tortas de Chocolate

REPOSTERÍA - MASAS Y DECORACIÓN

Manejo de Boquillas

Brownie y Brazo
de Reina

Masas Secas

Masas Horneadas

Masas Milhojas

Pasta Choux

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.

REPOSTERÍA - TORTAS, MASAS Y DECORACIÓN

Tortas Frías

- Tiramisú
- Cheesecake frío

Brownie y Brazo de Reina

- Brownie Chocolate
- Bizcocho manjar y decoración

Tortas – Batidos Pesados

- Torta marmoleada
- Choco Flan
- Cheesecake horneado

Tortas Húmedas

- Torta 3 leches
- Torta leches y coco

Tortas Aireadas

- Torta moka
- Torta opera

Tortas de Chocolate

- Selva negra
- Marquesa de chocolate

Tortas de Autor

- Príncipe Leo
- Decoración

Masas Horneadas

- Clafoutis de manzana
- Quiché de pollo

Masas Milhojas

- Palmeritas
- Studell manzana

Masas Secas

- Alfajores
- Galletas de limón
- Trufas

Manejo de Boquillas

- Caracol
- Roceta
- Cesta
- Caracol invertido
- Rosa
- Trenza
- Hojas

Pasta Choux

- Torta Saint honore
- Fresiere

ESCUELA

CURSOSDECOCINA
comida, familia & amigos

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

REPOSTERÍA Y
DECORACIÓN

\$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

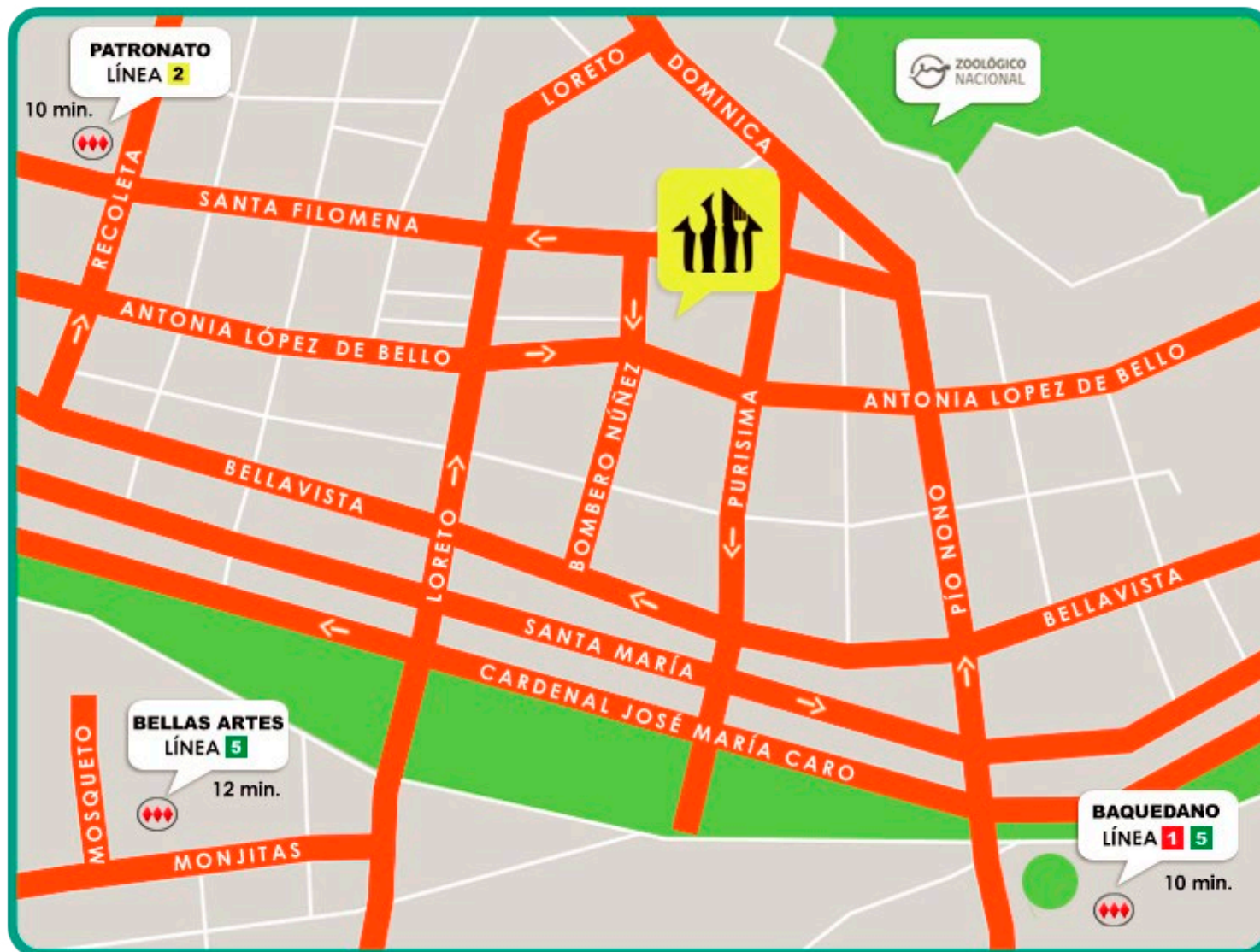
Si quieres reservar con cheques puedes dividir la matrícula y el monto del programa en 2 pagos de \$219.990; uno al día y el otro a 30 días.

● 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 40.000 seguidores
- Más de 70 álbumes de fotos
- Más de 250 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

