



CONVOCATORIA 2023

Escuela de Artes Culinarias te invita a participar en la **CARRERA TÉCNICA EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA** como **Chef Pastelero y Repostero Edición 2023, Generación N°9.**

La Carrera Técnico en Pastelería y Repostería es una carrera:

- ★ Dirigida al público en general, **no es necesario tener conocimientos previos para el desarrollo de las clases, ni se necesita tener una carrera o un grado escolar.**
- ★ Intensiva e integral de 8 meses de duración, donde el alumno aprenderá las bases técnicas de la cocina de manera profesional.
- ★ **Plan de estudio actualizado y avanzado con seguimiento por inteligencia artificial.**
- ★ Es presencial
- ★ **LA CARRERA ES 80% PRÁCTICO, 20% de INVESTIGACIÓN/EVIDENCIA.**
- ★ **Se trabaja siguiendo metodología Investigación, práctica y evidencia.**

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla®, Escuela de Artes Culinarias®.

WoRkaholics®- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla®, WoRkaholics® 646.150.55.04

www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

En la carrera aprenderás:

→ **Técnicas y trabajo con duya para elaborar diferentes decoraciones a base de merengue y salsas básicas en la pastelería**

- ◆ Merengue italiano
- ◆ Merengue francés
- ◆ Merengue suizo
- ◆ Ganache de chocolate
- ◆ Crema inglesa
- ◆ Salsa y coulis

→ **Elaboración de masas arenadas y cremadas, usos y aplicaciones**

- ◆ Salsa y coulis
- ◆ Masa sable
- ◆ Masa sucré
- ◆ Masa linzer

→ **Preparación de tartas clásicas aplicando las masas y técnicas aprendidas**

- ◆ Tarta linzer
- ◆ Tarte aux pommes normande
- ◆ Tarte aux abricots
- ◆ Tarte de chocolate
- ◆ Pay de manzana
- ◆ Tarte tartin

→ **Repostería Francesa**

- ◆ Pate a choux (masa choux)
- ◆ Choux à la crème chocolat
- ◆ Chouquettes
- ◆ Eclairs

→ **Elaboración de panqués ligeros, método cremado**

- ◆ Masa linzer
- ◆ Gâteau aux amandes
- ◆ Gateau marbre
- ◆ Panqué de frutas confitadas al ron
- ◆ Panqué de queso crema y moras
- ◆ Panqué limón y poppyseed

→ **Los bizcochos de base y método genoise**

- ◆ Genoise vainilla
- ◆ Genoise chocolate
- ◆ Biscuit roulade
- ◆ Pastel trufa
- ◆ Gâteau fraisier

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla®, Escuela de Artes Culinarias®.

WoRkaholics®- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla®, WoRkaholics® 646.150.55.04

www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

→ **Elaboración de pasteles clásicos 1**

- ◆ Pastel de plátano
- ◆ Pastel de tres leche

→ **Elaboración de pasteles clásicos 2**

- ◆ Gateau foret noire (pastel selva negra)
- ◆ Tronco navideño

→ **Introducción a los bizcochos ligeros con método emulsionado/ aireado**

- ◆ Biscuit de almendras impreso
- ◆ Pate a décor
- ◆ Biscuit soleta
- ◆ Biscuit viena de chocolate

→ **Introducción a los pasteles y montaje de entremets, mousses a base de fruta, bavareas y mousse de chocolate.**

- ◆ Miroir de mango
- ◆ Mousse au chocolat
- ◆ Carlota de vainilla y frutos rojos

→ **Pastelería de especialidad y cremas ligeras para decorar**

- ◆ Pastel de zanahoria
- ◆ Pastel Red Velvet
- ◆ Cheesecake de zarzamora

→ **Introducción a los petits fours, elaboración de galletas y panes rápidos de especialidad.**

- ◆ Galletas de nuez
- ◆ Financier de avellana
- ◆ Galletas de mantequilla y almendra
- ◆ Galletas de avena
- ◆ Biscotti de almendra
- ◆ Brownies de chocolate
- ◆ Blondies
- ◆ Muffins de blueberry
- ◆ Galletas de nuez

→ **Elaboración de la masa hojaldre**

- ◆ Masa hojaldre
- ◆ Compota de manzana
- ◆ Crema de almendra

→ **Aplicación de la masa hojaldre**

- ◆ Tarta hojaldrada de higo
- ◆ Empanadas de manzana
- ◆ Strudel de manzana

→ **Repostería Francesa**

- ◆ Pavlova
- ◆ Macarons I básico
- ◆ Macarons II avanzado

→ **Fondant**

- ◆ Fondant base
- ◆ Armado pastel de bodas de 2 pisos

Con la Carrera **dominarás las técnicas avanzadas que se aplican en casi cualquier estilo de repostería y pastelería** . *(Nuestro programa fue desarrollado usando las técnicas de las mejores escuelas de Europa creando un programa avanzado, intensivo e integral).*

BASES

FECHA DE INICIO

GENERACIÓN N°9

INICIO MARTES 8 DE AGOSTO DEL 2023

TODOS LOS MARTES, 10:00 A.M A 1:00 P.M APROXIMADAMENTE (MATUTINO)
(PRESENCIAL), 8 meses de duración.

COSTOS

Aparta tu lugar y matrícula con \$500 pesos solicitando el lugar vía
Whatsapp al 646 1505504.

→ Costo de inscripción \$1,500 pesos (\$500 de anticipo para apartar lugar y la
diferencia se paga el primer día de clases)

→ **Mensualidades**

→ **\$2950 pesos, pagando mes anticipado.**

→ **\$3500 pesos, pagando cualquier día del mes en curso.**

→ Costo del certificado con validez curricular al finalizar la carrera \$1,000 pesos.

FORMAS DE PAGO

- Efectivo
- Transferencia bancaria
- Deposito en Oxxo o bancario
- Mercado pago
- Aceptamos pagos con tarjeta

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y
escrita por parte de sus titulares Olla®, Escuela de Artes Culinarias®.

WoRkaholics®- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes
Culinarias®, Olla®, WoRkaholics® 646.150.55.04

www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

CUENTAS BANCARIAS

Inbursa

4658 2859 1309 4144

BBVA

4152 3141 1840 5466

Gabriela Haydee Valdez Fernandez

Traspaso

0121 8001 5229 332957

Consultas y aclaraciones 646 150 55 04

Escuela
De Artes
Culinarias®
US MÉXICO



Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla®, Escuela de Artes Culinarias®.

WoRkaholics®- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla®, WoRkaholics® 646.150.55.04

www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS

INSCRIPCIONES ABIERTAS

CUPO LIMITADO, APARTA CON TIEMPO

REQUISITOS

- Ser mayor de 15 años
- Entregar el primer día de clases una copia de su identificación oficial
- Si eres menor de edad, el primer día de clases deberán presentarse a la escuela con tu tutor y entregar una copia de la identificación oficial del tutor.

DIRECCIÓN

Nos ubicamos en la ciudad de Ensenada sobre la Calle #12 entre Miramar y Riveroll #746 (Oficinas e instalaciones). Referencias: Nos encontramos a mitad de la calle y las oficinas tienen loseta oscura por fuera y los vidrios polarizados. Si vienes por IZZI sobre la calle 12 nos encontramos una cuadra hacia abajo, rumbo a la hielera vieja.

Escuela de Artes Culinarias

Todos los derechos reservados. El acceso a los contenidos no implica concesión de licencia de uso de los indicados derechos, por lo que, salvo autorización expresa y escrita por parte de sus titulares Olla®, Escuela de Artes Culinarias®.

WoRkaholics®- Queda prohibida su reproducción, modificación, distribución o comunicación pública de acuerdo con la legislación Mexicana vigente. Escuela de Artes Culinarias®, Olla®, WoRkaholics® 646.150.55.04

www.escueladeartesculinarias.com facebook.com/ESCUELADEARTESCULINARIAS