



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

Diplomado de Especialidad en Panadería Impartido por el Chef Oscar Saavedra

Fecha de inicio: 03 de junio del 2019

Horario: lunes a jueves de 8:00 a 12:00 hrs

Duración: 5 semanas

Temario:

- Introducción a la panadería
- Panadería mexicana
- Panadería europea
- Pan brioche
- Pan campesino
- Pan finas hierbas
- Croissant
- Danés
- Hojaldre
- Besos
- Cocol de anís
- Bísquet
- Bolillo



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

- Telera
- Focaccia
- Pan integral
- Pumpernikel
- Ciabatta
- Treza suiza

Inscripción: \$6,700.00

2 pagos: \$7,200.00

Incluye: materia prima y manuales digitales.

Obsequio: filipina, mandil, pico, gorro y raspa.

Calendario y costos sujetos a cambios sin previo aviso.

IVA incluido

En caso de no reunir el número mínimo de alumnos se pospondrá o cancelará el diplomado.

Pagos a considerar: estacionamiento.

Aviso Importante: deberá vestir pantalón mascota y zapatos negros antiderrapantes.

Av. San Jerónimo 243
Loreto y Campamento, 01090 CDMX.

T. 46.24.97.00
46.24.97.48

f acc.ambrosia
t ambrosia_cc
@ ambrosiacentroculinario
ambrosia centro culinario

ccaambrosia.mx