



ISU universidad

Diplomado / Presencial

REPOSTERÍA Y PASTERERÍA INTERMEDIA

5 meses / 20 sesiones / 80 horas totales



OBJETIVO



El participante aprenderá las técnicas correctas para preparar diversas recetas a partir de la práctica en cocina y la asesoría de chefs especializados.

En este taller aprenderás:

- **Las principales tendencias de la repostería internacional**
- **La técnica adecuada para elaborar bombones de chocolate con un acabado profesional**
- **Las técnicas básicas para elaborar repostería de vanguardia**
- **La elaboración adecuada de Petit Fours considerando sus características de tamaño y presentación**
- **Las bases para elaborar postres fríos tanto en su presentación individual como en fuente.**

Soy candidato a este programa si:

- **Tengo gusto por la repostería .**
- **Sin conocimientos previos**



TEMARIO



MÓDULO 1

Pastelería y repostería fina internacional

MÓDULO 2

Chocolatería y bombonería

MÓDULO 3

Repostería de vanguardia

MÓDULO 4

Petit fours

MÓDULO 5

Repostería fría



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.