

"AGASAL FORMANDO PROFESIONALES INTEGRALES"

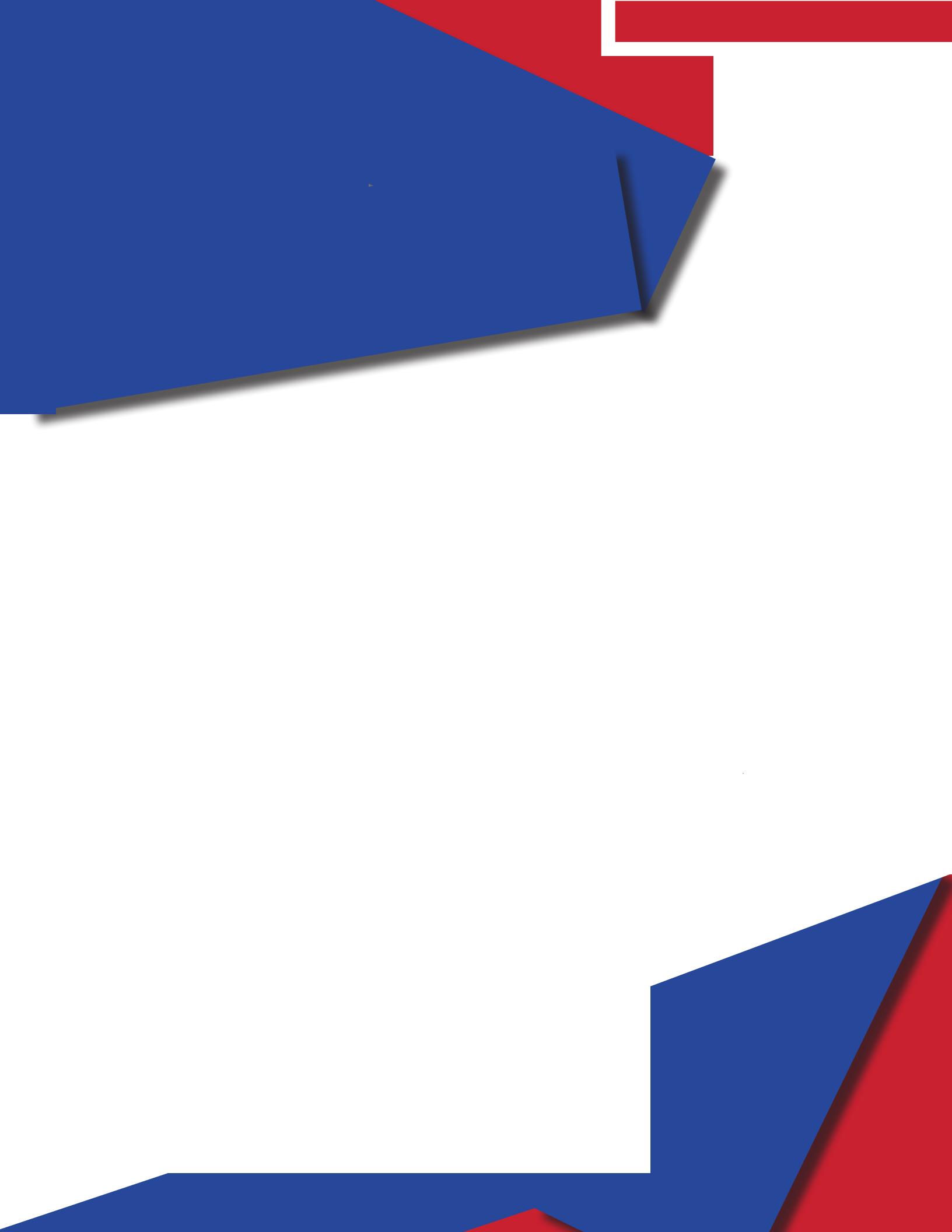


Misión

Ser una institución reconocida en la región por formar profesionales en la rama de la gastronomía. Con principios y carácter para desarrollarse en cualquier posición laboral dentro del ramo y poder emprender sus propias empresas a fines.

Visión

Llegar a ser una de las principales academias de la región que promueve y forma profesionales de la gastronomía que serán competentes para destacar en el ramo. Con profesionalismo, ética, principios y carácter.





Personal calificado



- Nuestros Instructores son profesionales con más de 10 años de experiencia en el área de la gastronomía.

- Cuentan con acreditaciones como instructores para el área de gastronomía de instituciones reconocidas internacionalmente como USAID, INSAFORD, entre otras.





Profesionales invitados



**AGASAL SOMOS
TU MEJOR OPCIÓN**



Con especialización en pastelería y administración de A&B.

Duración: 18 meses.

En este diplomado aprenderás:
Cocina, Pastelería, Postres,
Panadería, Servicio de Bar,
Administración.

Horarios matutinos son de
8:30 am - 12:00 pm

Horarios vespertinos son de
1:00 am - 04:30 pm

Horarios Nocturnos son de
5:00 pm – 8:00 pm



DIPLOMADO PASTELERO PROFESIONAL



Con especialización de A&B.

Duración: 12 meses.

En este diplomado aprenderás:

Cocina, Pastelería, Postres, Panadería,
Administración.

Horarios matutinos son de 8:30 am - 12:00 pm

Horarios vespertino son de 1:00 pm - 04:30 pm

Horarios nocturnos son de 5:00 pm - 8:00 pm



DIPLOMADO BARTENDER Y MIXOLOGO PROFESIONAL

Con especialización de A&B.

Duración: 06 meses.

En este diplomado aprenderás:

Servicio de Bar, mixología, mixología Molecular y Administración de Bar.

Horarios matutinos son de 8:30 am - 12:00 pm

Horarios vespertino son de 1:00 am - 04:30 pm

Horarios nocturnos son de 5:00 pm – 8:00 pm

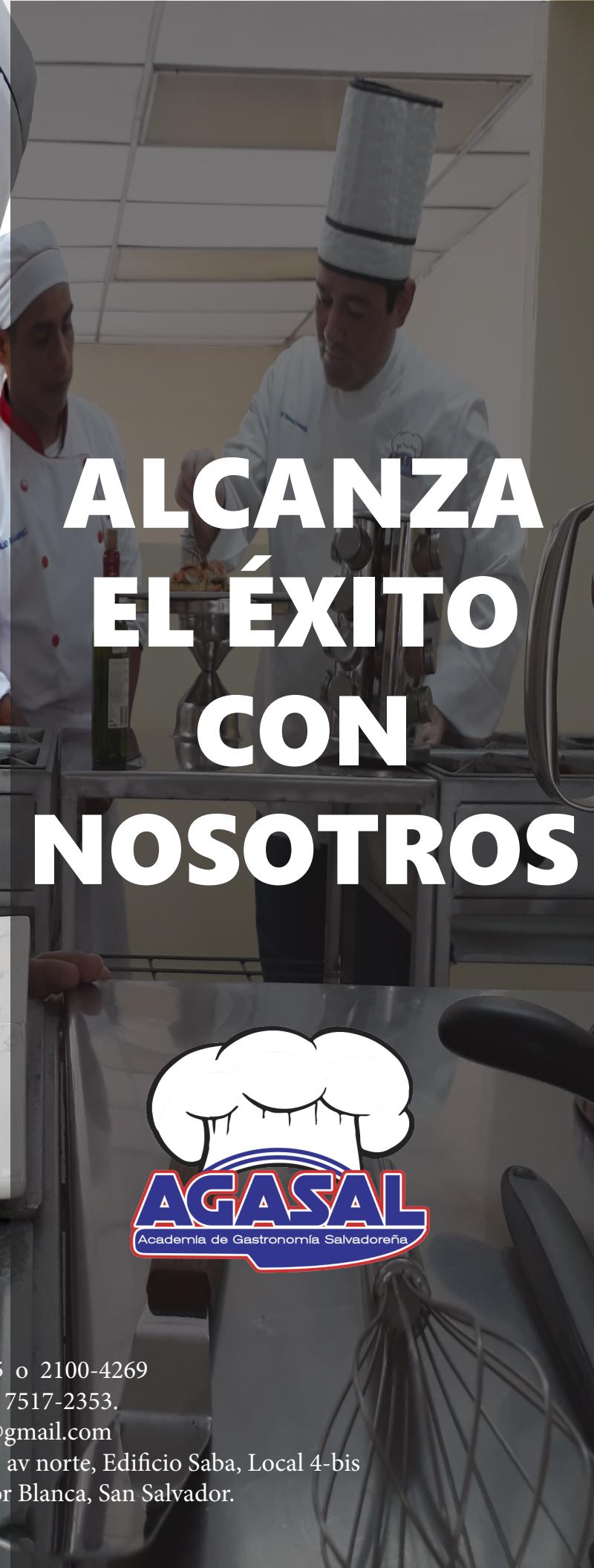
TALLERES DE ESPECIALIZADOS Y OTROS

- > Taller de cocina molecular.
- > Taller de mixología Molecular.
- > Taller de Parrillero.
- > Taller de esculturas de azúcar.
- > Taller tecno-emocional.
- > Taller de Flores de Azúcar.
- > Taller de Cerveza artesanal.
- > Taller de cocina Vegana.
- > Taller de Sushi.
- > Taller de Patillaje.
- > Entre otros más.



**"SOMOS
AGASAL
ENSEÑANDO
CON PASIÓN"**





ALCANZA EL ÉXITO CON NOSOTROS



Tel: 2556-3015 o 2100-4269

WhatsApp: 7517-2353.

Agasal.sv@gmail.com

Dirección: Alameda Roosevelt y 41 av norte, Edificio Saba, Local 4-bis
segundo nivel, Col. Flor Blanca, San Salvador.