

# **CARRERAS PROFESIONALES**

## **Cocinero, Panadero y Pastelero Profesional.**

Es nuestro exclusivo programa de formación en gastronomía, con una duración de 2 años distribuidos en 4 semestres, diseñado para transformar tu talento en una carrera sólida y reconocida.

Inicio en marzo y septiembre de cada año, para que puedas comenzar cuando mejor se adapte a tu ritmo de vida. No se necesita experiencia porque nuestros Chef docentes están capacitados para enseñarte todo desde cero iniciando con la cocina básica y finalizando con la cocina de países y profesional.

Al finalizar, recibirás un certificado profesional como Cocinero, Panadero y Pastelero, que te abrirá las puertas a oportunidades laborales en restaurantes, hoteles, panaderías, pastelerías y emprendimientos propios.

Este programa no solo te enseña técnicas, sino que te forma como un verdadero artista de la cocina. ¡Haz de tu pasión tu profesión!

## **Panadero y Pastelero Profesional.**

Es la carrera de Panadero y Pastelero Profesional, con una duración de 1 año dividido en 2 semestres, ideal para quienes quieren aprender rápido y comenzar a trabajar en lo que aman.

Inicio en marzo y septiembre de cada año, para que puedas elegir el momento perfecto para comenzar tu camino en la gastronomía dulce y artesanal.

Al finalizar, recibirás un certificado profesional como Panadero y Pastelero, que te abrirá puertas en panaderías, pastelerías, hoteles, restaurantes y emprendimientos propios.

Aprenderás técnicas tradicionales y modernas, manejo de masas, decoración de pasteles, fermentación, chocolatería y mucho más. ¡Todo lo que necesitas para convertir tu pasión en una profesión deliciosa!

## **Cocinero Profesional.**

Es nuestro exclusivo programa de formación en gastronomía, con una duración de 2 años distribuidos en 4 semestres, diseñado para transformar tu talento en una carrera sólida y reconocida.

Inicio en marzo y septiembre de cada año, para que puedas comenzar cuando mejor se adapte a tu ritmo de vida. No se necesita experiencia porque nuestros Chef docentes están capacitados para enseñarte todo desde cero iniciando con la cocina básica y finalizando con la cocina de países y profesional.

Al finalizar, recibirás un certificado profesional como Cocinero, que te abrirá las puertas a oportunidades laborales en restaurantes, hoteles y emprendimientos propios.

Este programa no solo te enseña técnicas, sino que te forma como un verdadero artista de la cocina. ¡Haz de tu pasión tu profesión!

## DIPLOMADOS

- **Diplomado de Cocina Básica.**

Inicio de inicio Miércoles 14 de enero al 15 de abril de 6:00 pm a 9:00 pm /  
sábado 31 de enero al 25 de abril de 4:00 pm a 7:00 pm

Precio: 37,000 pesos

Duración: 12 semanas.

Temario:

- Clase 1: Las verduras y tubérculos: ratatouille, papas a la francesa, zanahorias vichy.
- Clase 2: Los caldos en la cocina: fondo de ave, sopa minestrone, fondo oscuro de res, sopa oscura de cebolla.
- Clase 3: Cremas para untar y dips: hummus, crema de calabaza con yogurt, cremas para untar y dips, crema de maíz con camarones.
- Clase 4: Legumbres: falafel, potaje de lentejas españolas, habichuelas negras con chistorras y pimientos ahumados.
- Clase 5: Salsas en la cocina: salsa mayonesa, ensalada César, salsa Holandesa, huevos benedictinos, salsa bechamel.
- Clase 6: pastas y gnocchis: salsa carbonara, tagliatelle de espinacas, salsa pesto.
- Clase 7: Los huevos: Tortilla española, omelet de aguacate y queso curado, huevos rellenos de pollo con pimientos ahumados.
- Clase 8: Los arroces: paella de mariscos, risottos de hongos, arroz frito cantonés.

- Clase 9: estofado de ossobuco en vino tinto, con arroz pilaf con almendras y espárrago, Lomo de cerdo con salsa de piña y puré de calabazas caramelizadas.
- Clase 10: Las Aves: Pollo a la Vasca con Papas a la Inglesa, cordon blue con Salsa de queso azul y papas panaderas.
- Clase 11: Los Pescados: filete de dorado con vinagreta clásica, aceite de albahaca y puré de papas, ceviche y tartare de atún con aguacate.
- Clase 12: Los Mariscos: pulpo en seco con mojo de verde y yuca frita, calamares panko, risotto a la tinta de calamar.

### ● **Diplomado en Cocina Internacional.**

Precio: 42,000 pesos

Duración: 12 semanas.

Temario:

- Clase 1: Cocina de Asisa: sushi rolls, temaki, eggs rolls, cerdo crocante con salsa agri dulce
- Clase 2: Cocina de Perú: ceviche clásico, ají de gallina, trio de causas
- Clase 3: Cocina de España: paella, croquetas de jamón serrano y queso manchego, salsa ali oli y romesco.
- Clase 4: Cocina de Estados Unidos: pulled pork sándwich, San Louis style barbecue ribs
- Clase 5: COCINA DE ARGENTINA. milanesa res, tarta fugazzetta, ojo de bife con puré de papa.
- Clase 6: PANADERÍA INTERNACIONA: pan de jamón clásico, ensaimada, pan mediterráneo
- Clase 7: COCINA DEL MEDIO ORIENTE: baba ganoush, pan pita, muhammara, kafta.
- Clase 8: COCINA DE FRANCIA: boeuf de borguignon, quiche lorraine, gratin dauphinois
- Clase 9: COCINA MEDITERRÁNEA: moussaka, pasta amatriciana, bacalhau a brass
- Clase 10: COCINA DE VENEZUELA: asado negro con pure papa, arepa de reina pepiada
- Clase 11: COCINA DE REPÚBLICA DOMINICANA: chen chen con chivo, sancocho
- Clase 12: PASTELERIA INTERNACIONAL: :tiramisú, fraisier, pasta choux

### ● **Diplomado en Repostería y decoración.**

Precio: 39.000

Duración: 12 semanas.

- Clase 1 ELABORACIÓN DE MASAS: bizcocho de vainilla, bizcocho de chocolate, bizcocho mármol cake, bizcocho de pistacho, bizcocho red velvet
- Clase 2 RELLENOS DE BIZCOCHO: crema pastelera tradicional, crema cartelera comercial, crema pastelera de pistacho, crema pastelera de caramelo, crema pastelera de chocolate, crema pastelera cookies and cream, mermelada de piña
- Clase 3 LUSTRADO DE BIZCOCHOS: suspiro dominicano, crema de mantequilla con merengue suizo, ganache de chocolate, crema de queso crema, crema de chocolate blanco.
- Clase 4: TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON MANGA: decoración de bizcochos con manga con suspiro dominicano.
- Clase 5: TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON MANGA con buttercream americano.
- Clase 6: TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON MANGA con buttercream americano y suspiro dominicano.
- Clase 7: TÉCNICA CON FONDANT.
- Clase 8: TÉCNICA CON FONDANT. Modelado de figuras.
- Clase 9: GALLETERÍA: galletas de mantequilla y royal icing.
- Clase 10: CAKE POPS AND CAKES SICLES: decoración de cakepops y cake sicles.
- Clase 11: MESA DE POSTRES I: polvorones, deditos de novia, suspiritos, mini tartaletas, crema pastelera tradicional, crema diplomática.
- Clase 12: MESA DE POSTRE II: tres leches verrines, merengue italiano, tiramisú verrines.

- **Diplomado en Pastelería y Panadería.**

Inicio sábado 31 de enero al 25 de abril de 4:00 pm a 7:00 pm

Precio: 37,000 pesos

Duración: 12 semanas.

- Clase 1: Técnicas para elaborar: piononos, bizcochos livianos y genoise: brazo gitano de dulce de leche, torta tres leches, merengue italiano para decorar, bizcocho con curp de naranja.
- Clase 2: Técnicas para elaborar bizcochos 4/4 y chocolates: cuatro cuartos de limón, cuatro cuartos de chocolate y canela, brownie clásico,
- Clase 3: El azúcar: almíbares, pavlova con crema pastelera y frutas con merengue suizo, Torta concorde con merengue francés, dacquoise de coco con crema pastelera con merengue japonés.

- Clase 4: Técnicas para elaborar masas quebradas y sus cremas: streusel con masa brisé con método de sableado, chinola pie con masa sableé y merengue italiano.
- Clase 5: técnicas para elaborar galletería: alfajores, galletas choco - chips, galletas linzer.
- Clase 6: técnicas para elaborar bizcochos y madeleines: bizcocho dominicano relleno de dulce de leche y suspiro dominicano y Madeleine.
- Clase 7: Técnicas para elaborar pasta choux: profiteroles y eclairs con masa bomba.
- Clase 8: Técnicas para elaborar postres en copa: panacotta y ratatouille, mousse de pomelo y champagne, Tiramisú.
- Clase 9: Técnica para elaborar panes de método directo: pan de leche y pan de viena. Croque Monsieur, pan para Hot Dog y Hamburguesas y pan de leche con chispas de chocolate.
- Clase 10: Técnicas para elaborar panes dulces: berlinesas, donuts y bombas. Roles de canela. Pan Babka.
- Clase 11: Panes salados: Pan Focaccia, masa de pizza, pizza margarita, pan de queso y tocineta.
- Clase 12: Panes Intervenidos: pan de pesto y parmesano. Pan Multicereal y Pan Parquet House.

## CURSOS CORTOS

### PIZZAS Y FOCACCIAS

1. Nombre del curso: pizzas y focaccias artesanales
2. Objetivo del curso: este curso es tu puerta de entrada al mundo de la panadería italiana, donde aprenderás desde cero a crear masas perfectas, dominar fermentaciones lentas y combinar ingredientes con creatividad y técnica para hacer la pizza perfecta
3. Duración y horario: tiene una duración de 3 horas totales siendo la próxima fecha el 06 de diciembre en el horario de 6:00 a 9:00 p.m / próxima fecha 16 de enero de 6:00 pm a 9:00 pm / próxima fecha 05 de febrero de 6:00 pm a 9 p m
5. Precio RD\$ 3,800
6. Requisitos de ingreso: es un curso abierto para principiantes, no requieres experiencia sino muchas ganas de aprender.
7. Temario detallado:
  - a. Pizza Tradicional.
  - b. Pizza Margarita.
  - c. Pizza Pepperoni.
  - d. Pizza de vegetales asados.

- e. Focaccia tradicional a las finas hierbas.
  - f. Focaccia tradicional con jamón y queso.
  - g. Focaccia con aceitunas negras y cebolla caramelizada.
8. Modalidad: presencial
9. Instructor: Chef docente Katherin Vásquez
10. Certificación: diploma entregado al final de la clase
11. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
12. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
13. Preguntas frecuentes:
- a. ¿Siempre abren este curso? Si, mensualmente.
  - b. ¿Necesito saber de masas? Te enseñamos todo desde cero.
  - c. ¿Puedo llevarme lo que preparo? Si, los participantes se suelen llevar lo que preparan, otros prefieren comerlo luego de finalizar la clase.

## ABC DE LAS CARNES

1. Nombre del curso: ABC de las Carnes.
2. Objetivo del curso: curso diseñado para que conozcas los cortes de carnes de res y cerdo, prepares y aproveches cada corte con precisión y creatividad.
3. Duración y horario: 05/12, 15/01, 06/02 y 06/03 de 6 a 9pm.  
Precio RD\$ 4,000
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
- a. Pollo Rostizado.
  - b. Picaña.
  - c. Filete de Cerdo.
  - d. Rib Eye al sartén.
  - e. Papas al horno.
  - f. Chimichurri
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente Dany Reatiga.
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 4000 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye mandil, utensilios, 100% de los insumos y recetario digital.
11. Preguntas frecuentes:

## GALLETAS NEW YORK STYLE

1. Nombre del curso: Galletas New York Style
2. Objetivo del curso: aprender desde cero a elaborar las famosas galletas New York Style donde la masa cobra vida y el horno se convierte en nuestro mejor aliado! son galletas que no se conforman con ser solo dulces... quieren ser memorables.
3. Duración y horario: tiene una duración de 3 horas totales siendo la próxima fecha el 10 de diciembre de 6:00 pm a 9:00 pm y 29 de enero de 6 a 9 p.m.
4. Requisitos de ingreso: es un curso abierto para principiantes, no requieres experiencia sino muchas ganas de aprender.
5. Temario detallado:
  - a. Galletas Birthday Cake.
  - b. Galletas S`More.
  - c. Cookies Red Velvet
  - d. Galletas Choco Maní
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente Katherin Vásquez
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
10. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
11. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
12. Preguntas frecuentes:

## PANES DULCES

1. Nombre del curso: Panes dulces
2. Objetivo del curso: adentrarse en el conocimiento de las masas dulces, fermentación, amasado y elaboración de diversos panes dulces.
3. Duración y horario: 3 horas sábado 01 de noviembre de 12:00 p.m. a 3:00 pm.
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Berlinesea.
  - b. Crema diplomática
  - c. Dona
  - d. Roles de canela
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente Dany Reatiga.
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **ABC DEL CHEESECAKE**

1. Nombre del curso: ABC del Cheesecake.
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: 3 horas, 22 de enero de 6 a 9 pm.
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Cheesecake clásico.
  - b. Cheesecake brownie y chocolate.
  - c. Cheesecake dulce de leche.
  - d. Cheesecake Key Lime Pie.
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **PASTELERÍA NAVIDEÑA**

1. Nombre del curso: Pastelería Navideña.
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: jueves 06 de noviembre de 1 a 4pm.
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Tarta de nueces pecanas.
  - b. Galletas de Jengibre y especias.
  - c. Fruit cake con crema de ponche.
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **EMBUTIDO**

1. Nombre del curso: Embutidos artesanales.
2. Objetivo del curso:



3. Duración y horario: 3 horas, sábado 08 de noviembre de 4 a 7 pm
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Salchicha de pollo.
  - b. Chorizo de cerdo tipo español
  - c. Chorizo de pescado.
  - d. Butifarra Catalana.
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **PICADERA DOMINICANA**

1. Nombre del curso:
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: 3 horas ,30 de enero de 6:00 pm a 9.00 pm
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Croquetas de pollo
  - b. Quipe Dominicano
  - c. Pastelito de pollo
  - d. Bollitos de Yuca
  - e. Bolitas de Queso
  - f. Salsa Rosada
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **COCINA CHINA**

1. Nombre del curso: Cocina China
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: 3 horas
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:

- a. Chow fan de pollo y camarones
  - b. Eggroll
  - c. Salsa agridulce
  - d. Bao bun relleno de cerdo crocante
  - e. Pan chino
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes:

## **PANADERÍA BÁSICA**

1. Nombre del curso: Panadería Básica.
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: 3 horas, 17 de enero de 4:00 pm a 7:00 pm / 20 de febrerode 6:00 pm a 9:00 pm
4. Precio RD\$ 3,800
5. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
6. Temario detallado:
- a. Pan de leche se elaborará Croque Monseiur
  - b. Salsa bechamel
  - c. Pan de Viena
  - d. Focaccia
  - e. Pan de Agua
7. Modalidad: presencial
8. Instructor: Chef docente
9. Certificación: diploma entregado al final de la clase
10. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
11. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
12. Preguntas frecuentes:

## **COCINA COLOMBIANA**

1. Nombre del curso: Cocina Colombiana.
2. Objetivo del curso:
3. Duración y horario: 3 horas 19 de enero de 9:00 am a 12:00 pm
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
- A. Arroz Atollado

- B. Cazuela de Frijoles
- C. Carimañolas de Carne y de queso
- D. Buñuelos

- 6. Modalidad: presencial
- 7. Instructor: Chef docente
- 8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
- 9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
- 10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
- 11. Preguntas frecuentes:

## **PONCHES ARTESANALES**

- 1. Nombre del curso: Ponches artesanales.
- 2. Objetivo del curso:
- 3. Duración y horario: 3 horas
- 4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
- 5. Temario detallado:
  - a. Ponche de coco.
  - b. Ponche de almendras.
  - c. Ponche de Nutella
  - d. Ponche navideño
  - e. Ponche de Chinola
  - f. Ponche de Turrón de Almendras
  - g. Ponche de Ciruela
  - h. Ponche de Pistacho
- 6. Modalidad: presencial
- 7. Instructor: Chef docente
- 8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
- 9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
- 10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
- 11. Preguntas frecuentes:

## **HAMBURGUESAS ARTESANALES**

- 1. Nombre del curso: Hamburguesas artesanales.
- 2. Objetivo del curso:
- 3. Duración y horario: 3 horas 24 de enero de 4:00 pm a 7:00 pm
- 4. Precio RD\$ 3,800
- 5. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
- 6. Temario detallado:
  - a. Pan de Viena

- b. Pan de Agua
  - c. Hamburguesa española
  - d. Hamburguesa Tex Mex
  - e. Guacamole Tartare
  - f. Frijoles Refritos
  - g. Salsa de Hongos
  - h. Salsa Rosa
  - i. Hamburguesa Dominicana
  - j. Hamburguesa Italiana
- 7. Modalidad: presencial
  - 8. Instructor: Chef docente
  - 9. Certificación: diploma entregado al final de la clase
  - 10. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
  - 11. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
  - 12. Preguntas frecuentes:

## **TODO SOBRE BROWNIES**

- 1. Nombre del curso: Todo sobre brownies.
- 2. Objetivo del curso:
- 3. Duración y horario: 3 horas lunes 08 de diciembre de 1:00 pm a 4:00 pm / jueves 12 de febrero de 6:00 pm a 9:00 pm
- 4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
- 5. Temario detallado:
  - a. Brownie clásico
  - b. Cheesecake brownie
  - c. Blondie
  - d. Blondie cookies and cream
  - e. Brownie red velvet cheesecake
- 6. Modalidad: presencial
- 7. Instructor: Chef docente
- 8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
- 9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
- 10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
- 11. Preguntas frecuentes:

## **BIZCOCHO DOMINICANO**

- 1. Nombre del curso: Bizcocho Dominicano
- 2. Objetivo del curso:

3. Duración y horario: 3 horas, 11 de diciembre de 6 a 9 pm.
4. Requisitos de ingreso: no se requiere experiencia.
5. Temario detallado:
  - a. Masa de bizcocho de vainilla
  - b. Mermelada de piña y ron
  - c. Masa de bizcocho de chocolate
  - d. Masa marmoleada
  - e. Crema pastelera
  - f. Bizcocho dominicano
6. Modalidad: presencial
7. Instructor: Chef docente
8. Certificación: diploma entregado al final de la clase
9. Costos: 3800 pesos dominicanos. Se acepta efectivo, transferencia y tarjetas de débito y crédito.
10. Materiales incluidos/excluidos: incluye utensilios, 100% de los insumos y recetario digital. Te entregaremos un mandil.
11. Preguntas frecuentes: