

CURSO

Mesa de postres

Reseña del programa	El alumno aprenderá recetas básicas, así como una infinidad de ideas para montar una mesa de postres, desde su organización, producción, costos y montaje.
Expositora	Chef Jazmín Hernández
Currículo de la expositora	Pastry Chef, The French Pastry School, Maricú, Uia, Nestlé, Grupo Karsapan, Vainilla (Mesas De Postres).
Perfil de Ingreso	Tener bases, gusto por la pastelería y sobre todo ganas de comenzar un muy buen negocio.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Elaborar recetas variadas para montar mesas de postres. · Tendrá la capacidad de organizar a detalle la producción de la misma. · Podrá costear mesas de postres desde lo más sencillo hasta lo más elaborado. · Y sobre todo será capaz de ofrecer el servicio de mesas de postres. · Al finalizar el curso los alumnos montarán una mesa de postres para reflejar lo aprendido durante el curso.
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Petite fours · Tartas · Cake pops · Cup cakes · Pasteles · Dulces · Diseño · Organización · Producción · Costos
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx</p>

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.