

CURSO

Mesa de postres

Reseña del programa	El alumno aprenderá recetas básicas, así como infinidad de ideas para montar una mesa de postres.
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 mas sencillo hasta lo mas elaborado. · Y sobre todo será capaz de ofrecer el servicio de mesas de postres. · Al finalizar el curso los alumnos montaran 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
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249</p> <p>julio.martinez@ibero.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez</p> <p>Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601</p> <p>hector.delao@ibero.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.