

EXPO PAN

IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



PANADERÍA REPOSTERÍA PIZZA

22^a
EDICIÓN



#ElPanNosUne

27, 28 y 29

Octubre • 2021 • 11 a 19 hrs.

CIEC-WTC CDMX

Técnicas de vanguardia en repostería mexicana

Viernes 29 de octubre

CHEF ALFREDO
Jaimes

Nombre del curso:
**Técnicas de vanguardia en
repostería mexicana**
Curso teórico-demostrativo

RESEÑA CURSO

Durante el curso se explicarán a detalle diversas técnicas de pastelería contemporánea para su aplicación en recetas de pastelería mexicana e ingredientes originarios.

CONTENIDO

- Panqués
- Tartas
- Pasteles individuales
- Entremets

HORARIO

9 a 17 hrs. con una hora de comida

COSTOS

Presencial
(Cupo 25 personas)

\$2,800.00 pesos
IVA INCLUIDO

Incluye:

- Recetario impreso
- Coffee break
- Membresía **COMEPAN**
(1 año)
- Degustación de todas
las elaboraciones.

Virtual
(Cupo 50 personas)

\$700.00 pesos
IVA INCLUIDO

Incluye:

- Link a la plataforma
- Recetario digital

PARA MAYOR INFORMACIÓN:

Gisela Garcia
ggarcia@expopan.com cel. 55 1501 3208

NOTAS:

En la compra de 2 o más cursos 10% de descuento.
Venta: Tienda online
Formas de pago: transferencia electrónica o PayPal

