

DIPLOMADO EN
PANADERÍA
MEXICANA



Mont Sucree

CENTRO DE ESTUDIOS
DE ALTA REPOSTERÍA



SOMOS UNA ESCUELA CON MÁS DE 15 AÑOS DE EXPERIENCIA Y MÁS DE 60 GENERACIONES, COMPROMETIDA CON EL APRENDIZAJE DE CADA UNO DE NUESTROS ALUMNOS. QUEREMOS QUE MÁS PERSONAS SE CAPACITEN DE FORMA PROFESIONAL, SIN NECESIDAD DE TENER EXPERIENCIA PREVIA.

EMPEZANDO DESDE LAS BASES DE LA PANADERÍA MEXICANA. POR TAL MOTIVO, PONEMOS A TU DISPOSICIÓN NUESTRO DIPLOMADO, LAS CLASES SON TOTALMENTE PRÁCTICAS Y PERSONALIZADAS, PODRÁS SENTIRTE CÓMODO EN LA ELABORACIÓN DE LAS RECETAS, YA QUE LOS CHEFS TE GUIARÁN PARA QUE TENGAS EXCELENTES RESULTADOS. AL CONCLUIR EL DIPLOMADO TENDRÁS EL CONOCIMIENTO ÓPTIMO PARA DESARROLLAR TU PROPIO NEGOCIO EN PANADERÍA MEXICANA.

LAS CLASES SON TOTALMENTE PRÁCTICAS Y PERSONALIZADAS, GRUPOS MÁXIMOS DE 6 PERSONAS. PARA ESTE DIPLOMADO NO SON NECESARIOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS. EDAD MÍNIMA 17 AÑOS



MONT SUCRÉE

TEMARIO

MASA BRIOCHE

- Conchas
- Novias
- Hojaldras
- Pan de yema
- Pan nevado
- Berlinessas
- Donas horneadas

MASA HOJALDRE

- Orejas
- Banderillas
- Ojos de pancha
- Cubiletes de queso
- BATIDOS
- Garibaldis
- Besos
- Mantecadas

- Polvorones tricolor
- Pan de pulque
- Pan de pueblo
- Bollería mexicana

• GALLETERÍA

- Espejo
- Diamantes
- Carmelitas

•

MASAS PESADAS

- Bolillos
- Teleras
- Birotos
- Trenzas
- Rollos rellenos
- Huacal

• MASAS DE ANÍS

- Puerquitos
- Cocol
- chilindrinas

INCLUYE: Materia prima, uniforme, carpeta de recetas con procedimiento detallado, así como el desarrollo de cada costo calculado por alumno.



GALERÍA



MÁS INFORMACIÓN

PARA COSTOS Y BASES, CONTACTÁNOS.

CDMX:

WHATSAPP: 5512463823.

LLAMADAS: 5555365042

AV. UNIVERSIDAD 371, NARVARTE PONIENTE,
BENITO JUÁREZ, 03020 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX



MONT SUCRÉE ARTÍCULOS Y CENTRO DE
ESTUDIOS DE ALTA REPOSTERÍA

PACHUCA:

WHATSAPP: 7715671581

LLAMADAS: 7717154364

ALLENDE 603 COLONIA CENTRO. PACHUCA DE
SOTO, HIDALGO. 42084



MONT SUCRÉE PACHUCA



MONTSUCREE

