

# L'escoffier®

PRESENTA



# Pastelería de vanguardia



**ALAN ESPINOZA ROJAS**  
PATISSIER & CHOCOLATIER

Conoce más detalles en:

[grupolescoffier.com](http://grupolescoffier.com)



## INFORMACIÓN DEL CURSO

1

- **FECHA:** 25, 26, 27 de marzo del 2019
- **HORARIO:** 09h00 a 19h00 (1 hora de almuerzo)
- **LUGAR:** Salón Auditorio L'escoffier  
**Ambato, Cdl. España, Cádiz N°48 Y Vigo Esquina**
- **INCLUYE:** Recetario, Ingredientes, Certificado Y Coffee Break
- **METODOLOGÍA:** 10% Teórico - 90% Práctica



## INVERSIÓN

2

- **COSTO NORMAL** \$ 360,00

Puede diferir a 3 meses sin intereses o hasta 6 meses con el interés que genere su tarjeta.



## DESCUENTOS

3

- **-16% Desc.** Ex alumnos Cursos Internacionales (hasta: 28 feb) \$ 300,00
- **-10% Desc** Reservas hasta el **15 de febrero** \$ 324,00
- **- 5% Desc.** Reservas hasta el **15 de marzo** \$ 342,00



## NOTA

\* Las reservas se hacen con el 50% del valor total

\* Los descuentos aplican para pagos en efectivo, cheque al día, depósitos y transferencias.

1



## TEMARIO DEL CURSO

4

- Técnicas para elaboración de variedad de rellenos y masas
- Técnicas para el armado de tortas tartas y postres
- Decoraciones con chocolate
- Maridaje de los distintos chocolates con otros sabores para elaboración de un abanico de combinaciones.
- Trabajo con chocolate.
- Variedad de moldería (acetato, cinturas, aros, silpat y flexipan).
- Armados programados y conservaciones.
- Utilización de pectinas y gelatinas.
- Utilización de productos no convencionales.
- Propuestas para la combinación de texturas
- Aplicación de variedad de glaseados
- Lineamiento de procesos para la producción en serie



## SOBRE EL INSTRUCTOR

5



**ALAN ESPINOZA ROJAS**  
PATISSIER & CHOCOLATIER

Pâtissier & Chocolatier, comenzó su formación profesional en la Universidad del Claustro de Sor Juana México DF.

A lo largo de su trayectoria se ha desempeñado como chef adjunto en la Chocolate Academy - México, y actualmente colabora para Grupo Barry Callebaut (Principal fabricante mundial de productos de cacao y chocolate de gran calidad), desempeñándose como embajador mundial y promotor de la marca.



2



- Oficinas L'escoffier en Ambato
- **Dirección:** Cdla España, Cádiz # 68 y Vigo.
- **Teléfonos:** (03) 2 844 833 | 098 738 2328 | 096 200 1009

Para reservar su cupo, favor realizar el depósito bancario de un abono del 50% en cualquiera de las cuentas detalladas a continuación, y enviar foto del comprobante:

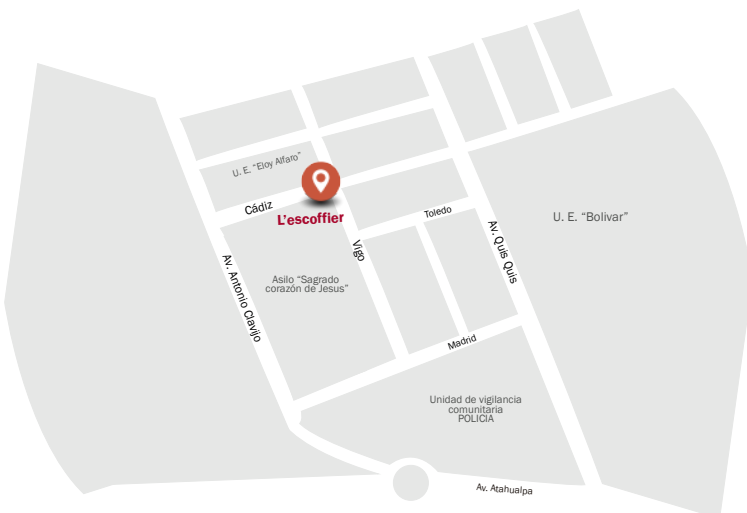
- Al correo electrónico a: **gruposcoffier@hotmail.com**,
- Al whatsapp al: **098 738 2328**
- ó dejarlo en la oficina de L'escoffier para su respectivo registro.

### CUENTAS PARA DEPÓSITOS L'ESCOFFIER

BANCO	Nº CUENTA	CUENTA	NOMBRE
INTERNACIONAL	5100609773	CORRIENTE	GERARDO LEÓN
PICHINCHA	2100139597	CORRIENTE	LUZ MARÍA AGUAGALLO



### MAPA DE UBICACIÓN



#### NOTA:

Los participantes del curso, deberán asistir uniformados con **chaqueta y safari** (o toca), a fin de cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.