

PROFESIONAL CHOCOLATERO

DURACIÓN:
6 meses

Te brindará los conocimientos teóricos-prácticos de la chocolatería. Aprenderás a aplicar el chocolate en decoraciones, texturas, temperaturas, acabados, piezas y nuevas tendencias.



PROFESIONAL CHOCOLATERO

\$2,500
por mes



MAPA CURRICULAR

- ✓ Templado de chocolate
8 horas, 3 módulos
- ✓ Decoraciones en acetato
8 horas, 5 módulos
- ✓ Decoraciones en acetato II
8 horas, 5 módulos
- ✓ Postres artísticos al plato
8 horas, 4 módulos
- ✓ Pieza de chocolate montada como postre al plato
8 horas, 4 módulos
- ✓ Tulipán de chocolate
8 horas, 3 módulos
- ✓ Postre de chocolate terminado
8 horas, 4 módulos
- ✓ Postre de chocolate encendido
8 horas, 2 módulos
- ✓ Infusiones para saborizar
8 horas, 4 módulos
- ✓ Bombonería artesanal
8 horas, 3 módulos
- ✓ Decoraciones de follaje silvestre
8 horas, 5 módulos
- ✓ Uso de alcohol para hacer piezas de chocolate
8 horas, 4 módulos
- ✓ Moldes de silicón comestibles
8 horas, 4 módulos
- ✓ Escultura de chocolate 3D
10 horas, 8 módulos



¡Forma parte, inscríbete!

M: direcciongeneral@institutogastronomicodemerida.com
T: 999 828 5504