



<b>Postgrado</b>	<b>Pastelería Avanzada</b>
<b>Chef pastelera</b>	Cecilia Griguol
<b>Duración</b>	10 clases
<b>Contenido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuevas técnicas, baños espejo.</li> <li>• Combinación de diferentes texturas en <i>petit gateau</i></li> <li>• Terminación terciopelo</li> <li>• Bombonería de molde de vanguardia.</li> <li>• Pastelería de restauración moderna.</li> <li>• Elaboración de helados a cargo del Chef Pastelero <b>Martin Ameijenda</b>.</li> <li>• Diferentes forma de armar un té.</li> <li>• Cata a ciegas de productos, combinación de sabores, contraste o afinidad.</li> </ul>
<b>Costos</b>	<p>-Matrícula \$720 (única vez)                      -Matrícula bonificada para exalumnos egresados de Azafrán.                      -3 cuotas mensuales \$3400                      *En estos valores está incluido el material bibliográfico, materia prima para prácticas y utensilios.</p>
<b>Modalidad</b>	Clases demostrativas y prácticas
<b>Día y horario de cursado:</b>	Lunes de 19 a 22hs
<b>Inicio</b>	Lunes 14 agosto
<b>Inscripciones</b>	<p>De lunes a viernes de 9 a 20 hs  <b>Cierre de inscripciones:</b> una semana antes del comienzo de ciclo.  <b>Cupo máximo</b> de 15 alumnos.</p>
<b>Contacto inscripciones</b>	Teléfono: 0351 - 4718827



Tecnicatura Superior en  
**GASTRONOMÍA**  
3 años - Título Oficial

PROFESIONAL  
**GASTRONÓMICO**  
2 años

PROFESIONAL  
**PASTELERO**  
1 año

PROFESIONAL  
**PANADERO**  
1 año

PROFESIONAL  
**SOMMELIER**  
1 año

+54 351 4718827 / [www.azafran.com.ar](http://www.azafran.com.ar)

Pasaje Eusebio Marcilla y Lavalleja. Bº Cofico. Córdoba. Argentina