



PRIMAVERA 2025

GASTRONOMÍA Y COCINA

Curso en repostería y panadería casera

Principiantes

JOSÉ LUIS LEYVA

Jueves 4:00 a 7:00 pm

8 sesiones 3hrs.

INICIO SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO CON MÍNIMO DE PARTICIPANTES

Descubre el arte de la repostería y la panadería en un viaje delicioso que te llevará desde las bases esenciales hasta técnicas fundamentales para crear postres y panes llenos de sabor y estilo. Este taller está diseñado para quienes desean explorar su pasión por lo dulce, aprendiendo a hornear con confianza y creatividad.

Formato: 2 recetas por sesión, enfocado en técnicas clásicas y accesibles.

Clase 1: Introducción a la repostería.

Clase 2: Panadería básica.

Clase 3: Masas quebradas y hojaldre.

Clase 4: Postres fríos.

Clase 5: Decoración básica de pasteles.

Clase 6: Pan dulce.

Clase 7: Repostería internacional.

Clase 8: Feria de postres.

BENEFICIOS:

- Aprende en un entorno práctico y dinámico.
- Materiales y recetas detalladas proporcionadas en cada sesión.
- Mejora tus habilidades para cocinar en casa o para emprender.
- Incrementa tu confianza en la cocina con técnicas profesionales.

JOSE LUIS LEYVA: Chef profesional con más de 10 años de experiencia en la industria gastronómica, especializado en la producción de banquetes y la enseñanza culinaria. Formado en Guadalajara, España y Monterrey, cuenta con un enfoque único que combina técnicas tradicionales con tendencias modernas. Su trayectoria incluye colaboraciones con reconocidos proyectos de gastronomía en Monterrey y Torreón.

INICIO DE AGENDA SUJETO A CONSOLIDACIÓN DEL GRUPO

AGENDA

FEB. 6, 13, 20, 27

MZO. 6, 13, 20, 27

\$3,000

GÓMEZ MORÍN 1000 SUR COL. CARRIZALEJO
GARZA GARCÍA, N.L. C.P. 66254 TEL. (81)5000-4650
ica@mater.edu.mx / www.icamater.com
PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO