



Escuela  
Internacional  
de Gastronomía



LE CORDON BLEU®  
MEXICO

# CERTIFICACIÓN EN REPOSTERÍA FRANCESA BÁSICA

Le Cordon Bleu Anáhuac Cancún



## **DURACIÓN DEL CURSO**

Viernes de 8:30 am a 2:30 pm.

1 Sesión por semana.

15 Sesiones, 6 horas por sesión, 90 Horas en total.

Inicia; 20 de Marzo 2026.

## **INCLUYE:**

- Filipina y Mandil.
- Red de cabello.
- Recetario.
- Materia Prima, para cada una de las sesiones.
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún.

## **MODALIDAD**

100% presencial en la Universidad Anáhuac Cancún



## LISTA DE REQUISITOS

Es necesario contar con cierto equipo de cocina de forma individual:

- 1 Cuchillo de Chef
- 1 Cuchillo Mondador rector.
- 1 Cuchara
- 1 Tenedor
- 1 Espátula miserable de alta temperatura 25 – 30 cm
- 1 Batidor
- 1 pelador
- 1 termómetro digital de cocina
- 1 Espátula lisa de 30 cm
- 2 trapos de microfibra
- Duya risada
- Duya lisa
- Bacula



## REQUISITOS EN COCINA

- Es obligatorio portar el pantalón mascota en cada una de sus sesiones durante el diplomado.
- Deben portar zapatos cerrados antideslizantes.
- Para poder ingresar a cocina deben llevar el cabello recogido, sin maquillaje, ni accesorios en manos y orejas. (no se permiten aretes, anillos, ni reloj o uñas largas).
- No se permite ingresar a clases con short, falda o zapatos descubiertos. (por su seguridad).



# TEMARIO POR SESIÓN

## **Sesión 1 – Demo**

- Merengue Francés, italiano y suizo

### **Práctica:**

- Pavlova

## **Sesión 2 – Demo**

- Bocadillos secos: Tejas, Palets, Viennois

### **Práctica:**

- Bocadillos secos: Tejas, Palets, Viennois

## **Sesión 3 – Demo**

- Financier
- Panque limón

### **Práctica:**

- Financier
- Panque limón

## **Sesión 3 – Demo**

- Financier
- Panque limón

### **Práctica:**

- Financier
- Panque limón

## **Sesión 4 – Demo**

- Tarta Tatin
- Tarta Bordaloue

### **Práctica:**

- Tarta Tatin

## **Sesión 5 – Demo**

- Tarta Linzer, mermelada

### **Práctica:**

- Tarta Linzer, mermelada



# TEMARIO POR SESIÓN

- **Sesión 6** – Demo
- Gateau Basque (Pastel Vasco)

## **Práctica:**

- Gateau Basque (Pastel Vasco)

- **Sesión 7** – Demo
- Tarta de limón

## **Práctica:**

- Tarta de limón

- **Sesión 8** – Demo
- Pate a choux, eclairs café y eclairs chocolate

## **Práctica:**

- Pate a choux, eclairs café y eclairs chocolate

- **Sesión 9** – Demo
- Pastel Moka

## **Práctica:**

- Pastel Moka

- **Sesión 10** – Demo
- Carlota de mango

## **Práctica:**

- Carlota de mango

- **Sesión 11** – Demo
- Crème Brûlée, Bavaroise

## **Práctica:**

- Crème Brûlée, Bavaroise



# TEMARIO POR SESIÓN

- **Sesión 12** – Demo
- Baba colada (baba au rhum)

## **Práctica:**

- Baba colada (baba au rhum)

- **Sesión 13** – Demo
- Mousse exótica

## **Práctica:**

- Mousse exótica

- **Sesión 14** – Demo
- Selva Negra

## **Práctica:**

- Selva Negra

- **Sesión 15** – Demo
- Paris Brest

## **Práctica:**

- Paris Brest



# INVERSIÓN DEL PROGRAMA

**Precio por persona;** \$30,581.25 MXN

**Diferido en;**

**Inscripción;**

\$7,363.65 MXN.

**4 Mensualidades de;**

\$5,804.40 MXN.

Pregunta por nuestras promociones

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensión LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx --- +52 1 (998) 718 4370