

# TÉCNICO EN GASTRONOMÍA CON ESPECIALIDAD EN REPOSTERÍA



**2 AÑOS, RECIBE CERTIFICADO Y DIPLOMA SEP AL TERMINAR**

**Clave SEP 21PET0333L**

# ¿Por qué estudiar la especialidad en Repostería?

Porque es una carrera que junto a las bases culinarias, te permitirá incursionar de forma profesional en la industria de la repostería y la pastelería

# ¿TE APASIONA LA REPOSTERÍA?



**1**

## ¿Que requieres?

Gusto por crear nuevos sabores y platillos con la combinación de ingredientes dulces

**2**

## Al terminar

En 2 años conocerás todas las técnicas culinarias profesionales necesarias para crear productos, servicios o poner un negocio propio

**3**

## Serás especialista en:

- \*Hoteles, restaurantes, cruceros, hospitales o comedores industriales
- \*Emprender un negocio propio en el ámbito de la pastelería, repostería y panadería
- \*Banquetes, catering o eventos relacionados en mesas de postres o dulces.

# Elige...

Trabajar con el mejor equipo de cocina para realizar tus prácticas. ¡Ven y conoce nuestro edificio de campus!



# Elige...

**Una carrera diferente**

Y con un campo laboral muy amplio

# Elige...

Ser parte del  
mejor ambiente  
estudiantil. ¡Vive  
la experiencia  
#LeonaVicario!



The image shows two chefs in white uniforms with black and white striped collars and cuffs. They are standing behind a counter with two glasses of yellow drinks and a metal bowl. The chef on the left is holding a glass, and the chef on the right is holding a bowl. A semi-transparent white box with a red border contains text. The background is a plain, light-colored wall.

# Elige...

**Una institución que te prepara con los mejores docentes,  
te brinda conocimientos competitivos y respalda tu  
educación con 40 años de validez oficial SEP**



Conoce algunas de las materias de nuestra especialidad

# Pastelería

Aprende a elaborar Bizcochos,  
Rellenos, Envinados, Coberturas  
e infinidad de Decoraciones



# Repostería

Aprende el arte de la elaboración de mousses, Bavarois, Coberturas, Masas quebradas, Masas batidas Pasta escaldadas choux



# Banquetes, catering y eventos especiales

Aprende la preparación y montaje de las mesas de dulces, mesas de postres y elaboración de bocadillos dulces



# Chocolatería

Conoce las técnicas de un correcto templado del chocolate, moldeado, y elabora Rellenos, y decoraciones con Chocolate



# Panadería Mexicana y europea

Conoce los secretos de la panadería mexicana e internacional, así como la preparación y elaboración de masas simples y enriquecidas con las cuáles elaborar productos de la más alta calidad



# Confitería y arte en azúcar

Aprende el manejo de azucar como una técnica en caramelo usada para realizar impresionantes piezas de decoración en repostería



# Alta repostería

Con las bases de repostería incursiona en la alta repostería con postres de tipo Glaseados, Pulverizados, Craquelados, Crujientes de chocolate y más...



# Escultura culinaria

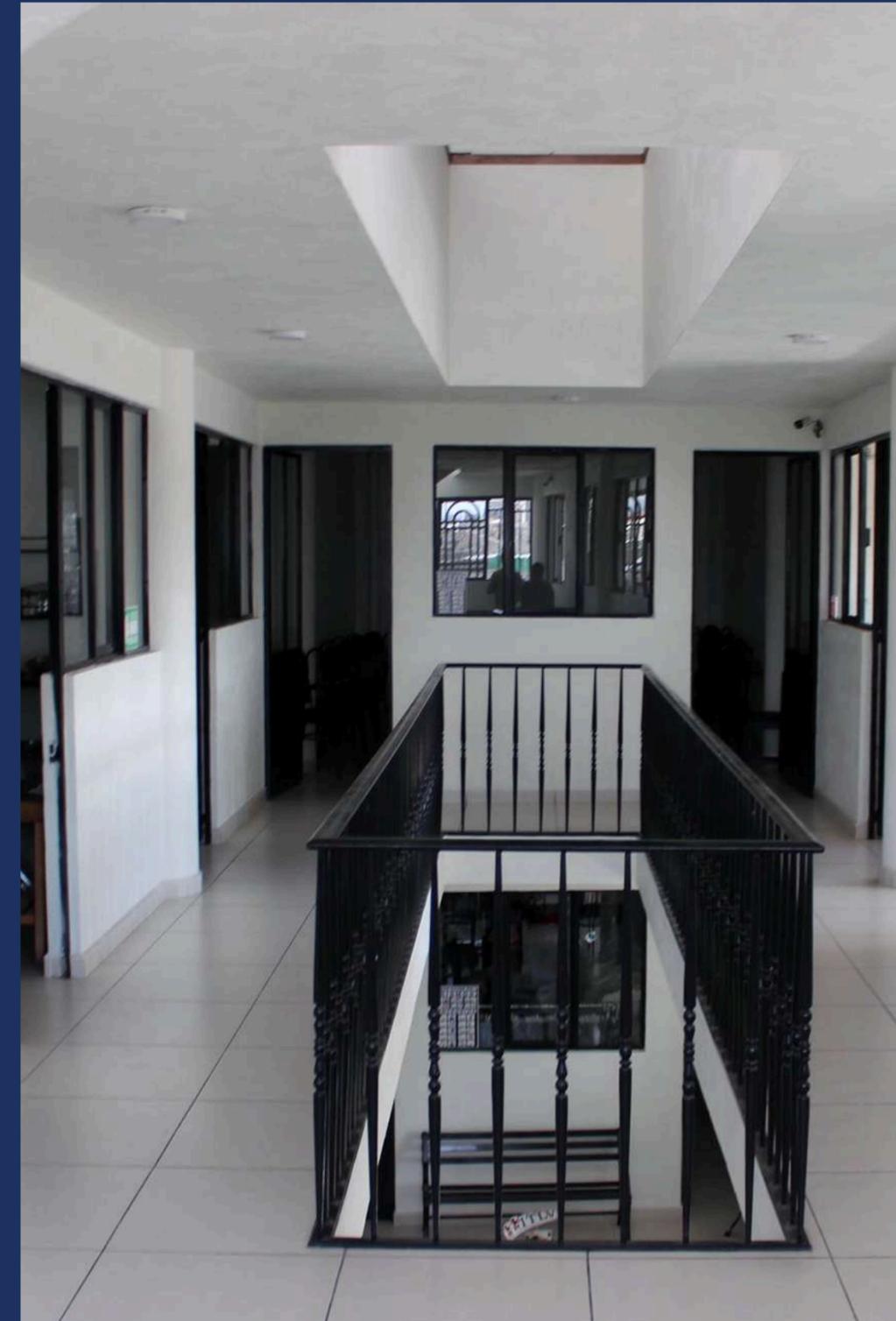
Aprende el manejo y las temperaturas de azúcar isomalt y chocolate para crear increíbles figuras decorativas dulces



# Conoce algunos de nuestros convenios con empresas para laborar



# CONOCE NUESTRO PLANTEL



# CONOCE NUESTRO PLANTEL



# CONOCE ALGUNOS DE NUESTROS DOCENTES



**Chef José Juan Romero B.**  
Docente con 11 años de experiencia en servicio de banquetes y eventos



**Chef Edgar Hernandez C.**  
Docente con más de 13 años de experiencia  
Maestro en Marketing para hoteles y restaurantes



**Chef José Benjamin Morales Rosas**  
Docente con más de 13 años de experiencia  
cocina Tecno- Emocional



**Chef Jorge Reyes**  
Maestro en Panadería, Repostería y Confitería;  
Empresario desde hace más de 8 años en la industria de la hospitalidad y la industria panificadora



**Chef Olga**  
Docente con experiencia de más de 7 años y actual empresaria repostera en Texmelucan



**Chef Alejandra Moreno**  
Docente con más de 13 años liderando distintos restaurantes especializados en cocina y repostería internacional

**¡Transformando sueños en realidad!**

Horarios

Lunes a viernes 3:00 a 6:00 pm

Domingos de 8:00 a 2:00 pm (inicio enero 2025)

**ÚNICO GRUPO, LIMITADO A 25 ESTUDIANTES**

# INSCRIPCIONES ABIERTAS

## CONTÁCTANOS



leonavicariotexmelucan



22.21.42.20.69

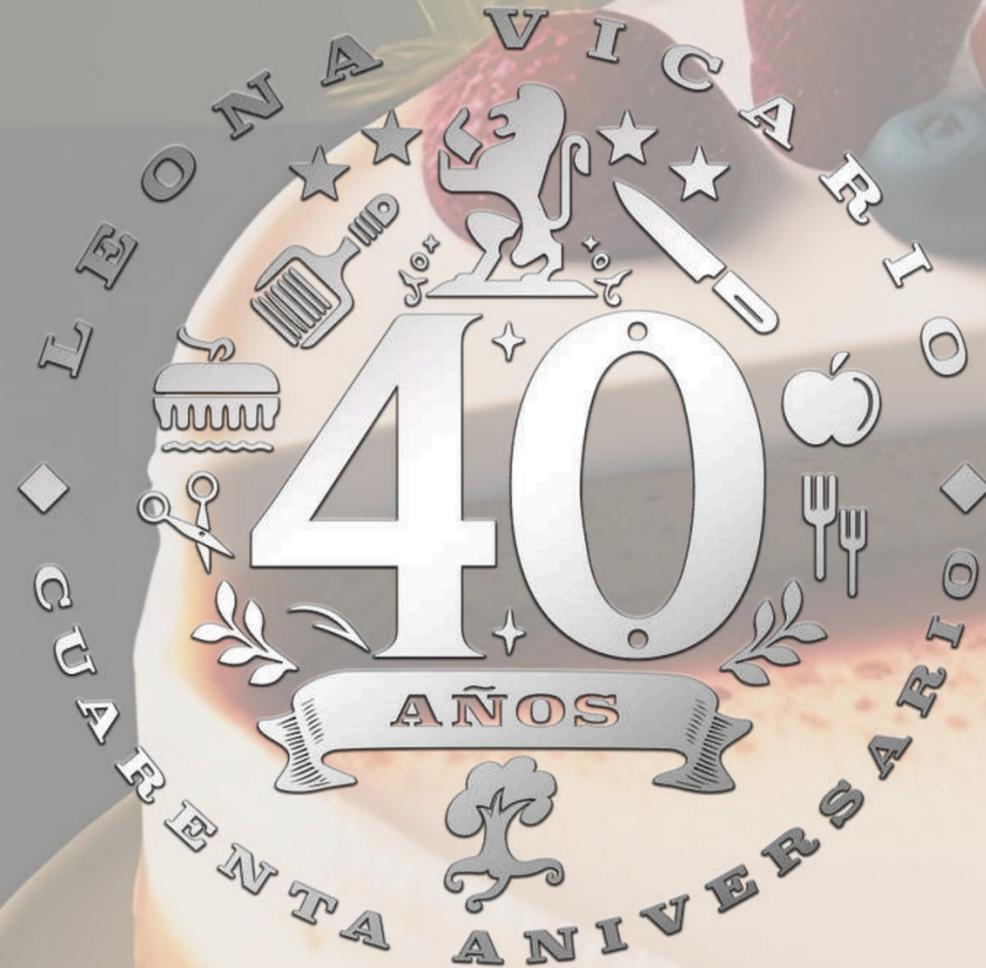


Escuela Leona Vicario



@escuelaleonavicario

[www.leona-vicario.edu.mx](http://www.leona-vicario.edu.mx)



## Inicio de clases agosto 2024

Informes e inscripciones en:

Calle Carmen Serdán #111 esq. Abasolo Oriente. Los Dicios, San Martín Texmelucan, Puebla. Una cuadra atrás de Estrella Roja del Asta Bandera