

5



Días de **Savoir-faire**



CON EL CHEF GÉRARD DUPONT.
Presidente Mundial de L'Académie Culinaire De France.

EN EXCLUSIVIDAD EN **ASPIC** DEL 16 AL 20 DE MARZO 2010

Días	Tema de la clase	Horarios	Precio por clases
Martes 16	Le Foie Gras de A-Z: Su historia, saber seleccionarlo, técnicas de preparación, tipos de cocción, conservación y maridajes.	Turno Matutino 09:30 a 12:30 o Turno Vespertino 15:00 a 18:00	\$ 975.00
Miércoles 17	Le Bogavante: variedades, selección, técnicas de preparaciones, tipos de cocción, receta del bogavante a la americana, técnicas de preparaciones.	Turno Matutino 09:30 a 12:30 o Turno Vespertino 15:00 a 18:00	\$ 975.00
Jueves 18	Los Caracoles: los criaderos en Francia, técnicas de preparaciones, tipos de cocción, receta Ecargots de Bourgogne, maridajes y historias.	Turno Matutino 09:30 a 12:30 o Turno Vespertino 15:00 a 18:00	\$ 975.00
Viernes 19	10 Grandes Salsas Francesa: Técnicas, Historias y Aplicaciones.	Turno Matutino 09:30 a 12:30 o Turno Vespertino 15:00 a 18:00	\$ 975.00
Sábado 20	Últimas Tendencias en Terrinas y Aspics de pescados y verduras: técnicas de preparaciones y maridaje.	Turno Matutino 09:30 a 12:30 o Turno Vespertino 15:00 a 18:00	\$ 975.00
		Curso completo	\$ 4.375.00

Ustedes podrán elegir cualquier clase del curso sea 1, 2, 3, 4, o el curso completo, eligiendo el tema de su elección **este es curso es práctico y teórico**. Cada clase incluye las materias primas, utensilios, equipos de cocina fichas técnicas y diploma. Al terminar cada clase se entregará a los participantes un diploma con un gran valor curricular **firmado por el CHEF GÉRARD DUPONT Presidente Mundial de L'académie Culinaire de France.**

Ver los [videos](#) / **Début Printemps 2009** / **La Cocina Fusión de Gérard Dupont** / **La Cuisine de Concours Como Ganar un Concurso**. De los cursos pasados en Aspici del Chef Gérard Dupont.

Conocer la [Académie Culinaire de France](#)

Más info sobre el curso en. www.aspic.edu.mx



Chef Gérard DUPONT Presidente Mundial de L'Académie Culinaire de France. Quien desde 1996 ha contagiado con su entusiasmo incansable a las antenas de esta institución en otros países. Sus actividades abarcan publicaciones concursos, seminarios e investigaciones entre otras, todas con el fin de salvaguardar el patrimonio que representa la gastronomía de Francia.
www.academieculinairedefrance.com

