



ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

Sede: San José, Barrio Don Bosco
175 metros al oeste de la Iglesia Don Bosco
Correos: administracion@anch.co.cr/educacion@anch.co.cr

CURSO LIBRE PIZZAS ARTESALES Y MÁS

Consta de: 01 fecha teórica-práctica
Día: Sábado 25 de enero del 2020
Duración: 4 horas
Horario: 8:00 am a 12:00 md **ÚNICAMENTE EL SÁBADO**
Costo: **₡25.500 CON IVA**

CONTENIDO

El participante elaborará:

Pasta madre fresca

⇒ Focaccia a las finas hierba

Dos salsas de Pizza:

⇒ Pomodoro
⇒ Pesto

A partir de la pasta madre se elaborarán los siguientes tipos de pizza:

⇒ Margarita
⇒ Peperoni
⇒ Bolognesa



ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

- Jamón y queso
- Jamón y hongos
- Hawaiana

Acompañamientos

- Arúgula
- Tomate Cherry
- Queso grana padano

Es importante aclarar que el contenido del Programa no puede ser variado y las preparaciones se basan en los productos que son fáciles de adquirir durante todo el año.

REQUISITOS PARA EL INGRESO

Llenar la boleta de Inscripción.

Presentar fotocopia de la cédula de identidad por ambas caras y la original.

Uniforme: Delantal y gorro blanco y zapatos antideslizantes. Blusa o camisa preferiblemente blanca con mangas.

NOTA:

Nuestros cursos inician con el cupo mínimo de 12 estudiantes en la fecha programada, por lo que se podría reprogramar una nueva fecha en caso de no tener la matrícula completa.

No se hacen devoluciones de dinero si el estudiante no se presentó a la lección durante el curso matriculado.

Las devoluciones del dinero son única y exclusivamente en caso de que no se realice el curso



ASOCIACIÓN NACIONAL DE CHEF DE COSTA RICA

Lo puede cancelar a través de tarjeta de crédito y/o débito (excepto American Express), o vía depósito, para tal efecto, en la información del programa se detalla nuestras cuentas bancarias.

Detalle número de cuenta IBAN del Banco de Costa Rica: Cuenta en colones: CR72015201001023730258