

Oh, so good!



01



02

01. XAVIER MOR & CHOCOLATIER.
Exquisitos chocolates. Selección de los mejores sabores del mundo. www.xaviermor.com
02. veré. Caramels, brownies, truffles, wafers...
DE LI CIO SO! www.verechocolate.com

CHOCOLOVE

Premium Belgian chocolate bars.
www.chocolove.com



PAULETTE

Macarons, de Paulette. Alta repostería francesa en Beverly Hills.

www.paulettemacarons.com

Yo Soy



CHEF EJECUTIVO
EN ESPAÑA

Chef Omar Morales
Restaurante L'amagotat



TECNO-CHEF EN UNA
MULTINACIONAL

Chef Alfredo Del Pozzo
Griffith Laboratories, México



DUEÑA DE MI
RESTAURANTE

Chef Valeria Montoya
Restaurante Zampanò

¿Y TÚ?

TE PREPARAMOS PARA LOGRAR TUS SUEÑOS COMO
CHEF PROFESIONAL CON ESTUDIOS UNIVERSITARIOS, CON:

- ★ **La experiencia** de la primera Universidad Gastronómica en América Latina.
- ★ **Tecnología de punta** y las mejores instalaciones de cocina a nivel mundial.
- ★ **Formación gastronómica**, directiva y empresarial.
- ★ **Restaurantes de alta escuela** operados por los alumnos.
- ★ **Convenios**, alianzas y prácticas pagadas en México y el extranjero.
- ★ **1320 horas de práctica** en nuestras cocinas.

★ **Inicio de Cursos:** Agosto y Febrero.



COLEGIO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA



LA PRIMERA UNIVERSIDAD GASTRONÓMICA EN AMÉRICA LATINA ®

Campus Condesa
(55)5584.3800 Ext. 113
Acuerdo SEP 962172. 21/10/96

www.csgastronomia.edu.mx
informes@csgastronomia.edu.mx

Campus Lomas Verdes
(55)5344.5170 Ext. 126/228
Acuerdo SEP 2005604. 31/08/05