

arCú

Escuela de Repostería
by La Bodega del Chef



CERTIFÍCATE
COMO

Master
Wilton
School



Master Wilton School

Arcu escuela de repostería junto con su directora e instructor Wilton oficial a nivel latinoamerica Chef Selene Aguilar trae para todos ustedes el Master Wilton School.

Una especialidad en decoración de pasteles Certificada por la marca internacional Wilton.

Consta de 6 meses, con un total de 24 clases (1 clase por semana / 4 al mes) en donde aprenderás desde técnicas en bizcochería, rellenos para pasteles, pasando por los 3 cursos oficiales Wilton, un curso avanzado en flores de pasta de goma y nuestro último mes con 4 clases de arquitectura en pasteles de pisos.

De esta manera al termino de tu diplomado el perfil de nuestro egresado será de un especialista en decoración de pasteles a nivel profesional para eventos como bodas o quince años con las mas avanzadas técnicas a nivel internacional.

Este master te incluye tu materia prima, desechables e insumos, ademas de 4 kits con utensilios de la misma marca, 4 revistas, 3 certificaciones Wilton USA y un diploma por parte de Arcu.



by

Chef Selene

www.arcu.com.mx



MES 1: BIZCOCHERÍA Y RELLENOS

- Técnicas de bizcochería I
- Técnicas de bizcochería II
- Rellenos I
- Rellenos II y mermeladas

MES 2: WILTON 1 DECORACIONES CON DUYA

- Receta betún y lección de decoración con duya I
- Lección de decoración con duya II
- Lección de decoración con duya III
- Lección de decoración con duya VI
- Examen

MES 3: WILTON 2 FLORES DE ROYAL ICING

- Receta royal icing y lección flores de royal icing I
- Lección flores de royal icing II
- Lección flores de royal icing III
- Lección flores royal icing VI
- Examen



arCú
Escuela de Repostería
by **La Bodega del Chef**

¡Aparta tu
lugar!

t. 222 574 27 68
w. 222 147 9538

www.arcu.com.mx

20 sur 3904, Colonia
El Mirador esquina con
39 Ote. Puebla, Pue



MES 4: WILTON 3 FONDANT

- Elaboración de fondant de malvavisco y lección fondant I
- Lección fondant II
- Lección fondant III
- Lección fondant VI
- Examen

MES 5: CURSO AVANZADO DE FLORES EN PASTA DE GOMA

- Flores en pasta de goma I
- Flores en pasta de goma II
- Flores en pasta de goma III
- Flores en pasta de goma VI
- Examen

MES 6: ARQUITECTURA DE PASTELES DE PISOS

- 3 Pisos Cuadrado
- Desfazado
- Chueco
- Candelabro
- Examen Final

www.arcu.com.mx



arCu

Escuela de Repostería
by La Bodega del Chef

¡Aparta tu
lugar!

t. 222 574 27 68

w. 222 147 9538

www.arcu.com.mx

20 sur 3904, Colonia
El Mirador esquina con
39 Ote. Puebla, Pue