



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes

CURSOS DE

Cafeterías y Barismo



PROMOCIÓN EXPOCAFÉ

CDMX | PUEBLA | GUADALAJARA | ONLINE



NUESTRAS SEDES

Call Center 55 5350-1415 | info@emcebar.org.mx | www.emcebar.org.mx



CIUDAD DE MÉXICO

Tel. 55 5264-8159
Whatsapp +52 1 55 6426-3360
Av. Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma



PUEBLA

Tel. 222 232-6785
Whatsapp +52 1 55 6881-7381
Av. Juárez 2916 Int. 105
Col. La Paz




GUADALAJARA

Tel. 33 53 51 66 53
Whatsapp +52 1 33 2931 9206
Vallarta 1449 (esq. Chapultepec)
Piso 1 Oficina 1 Col. Americana



CURSOS EMPRESARIALES

¡Pregunta por nuestros cursos
en esta modalidad!

 55 6115 8514



Síguenos en:   **EMCEBAR**



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes

CURSOS DE CAFETERÍA



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes

EMCEBAR es la Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes

Somos DIFERENTES a los Demás:

- Nos Enfocamos en el **ESTUDIANTE** al **100%**
- **Cursos Personalizados, Resolvemos Todas Tus Dudas**
- **Maestros Profesionales Con Experiencia en su Área**
- **Somos RECONOCIDOS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL**




Cursos EMCEBAR
143,000 suscriptores · 649 videos
Más de 2000 alumnos se han capacitado con nuestros cursos para abrir negocios como: cafeterías, bares, creperías, ...

<https://www.youtube.com/user/emcebar>



4.9 4.9 de 5 · Según la opinión de 562 personas

<https://www.facebook.com/pg/EMCEBAR>



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL



«EMCEBAR EN FORO TV: «Una de las Escuelas con Mayor Tradición en México»

<http://noticieros.televisa.com/fortv-mananas-ana-paula/1504/oficio-beneficio-barista/>



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes

CURSOS EN CD. DE MÉXICO



Nuestras Instalaciones

- 8 Instructores Expertos
- 3 salones-cafetería
- 2 salón-crepería
- 2 salones-bar
- 2 salón-repostería
- 1 Auditorio

Sede Roma Norte

**Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma Norte, Del.
Cuauhtémoc, Cd. De México**



Cómo llegar:

- Por Metro: Estación Insurgentes o Chilpancingo
- Por Metrobús: Estación Sonora
- Por Automóvil: A 5 min. De Glorieta Insurgentes



(55) 6426-3360
Lunes a Sábado de 9am 5pm



(55) 5350-1415
Lunes a Sábado de 9am 5pm



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes

CURSOS EN GUADALAJARA



Nuevas Sede! Col. Americana

- 3 Instructores Expertos
- 2 salones-cafetería
- 1 salón-crepería / gastro
- 1 salones-bar
- 1 salón de negocios
- 1 Auditorio

Sede Col. Americana

Av. Vallarta 1449 Piso 1 Oficina 1
Esquina con Av. Chapultepec
Col. Americana, GDL.

Referencias:
7/Even en la Esquina, Entrada
por Av. Vallarta

Horario:
Lunes a Viernes 9am a 5pm
Sábados 9am a 3pm

(33) 2931-9206

Lunes a Sábado de 9am 3pm



(33) 5351-6653

Lunes a Sábado de 9am - 3 pm



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes

CURSOS EN PUEBLA



Nuestras Instalaciones

- 3 Instructores Expertos
- 3 salones-cafetería
- 1 salón-crepería
- 2 salones-bar
- 1 salón-gastronomía



Sede Ciudad de Puebla

**Av. Juárez 2916 Int. 105
Col. La Paz, Puebla**

Referencias:

- Edificio Gris, Junto a Gasolinería y Citibanamex
- Entre Blvd. Atlixco y 29 Sur

Horario:

- Lunes a Sábado 9 a 5pm

Visite Puebla

- Muchos Hoteles Cerca
- Atracciones Turísticas en Centro Histórico
- Zona Segura con Estacionamientos



(55) 6881-7381

Lunes a Sábado de 9am 5pm



(222) 232-6795

Lunes a Sábado de 9am 5pm



COMO SON LOS CURSOS

EMCEBAR | CURSOS DE BARISMO



La Mejor Experiencia para Aprender Desde CERO a Usar La Máquina!



Descubre Las Técnicas del Barista para Preparar Bebidas Calientes, Frías, Brew Bar y Arte Latte.



CURSOS DE Barismo



CASOS DE ÉXITO EMCEBAR

Angelus Café & Club

Pueblo Mágico
de Chignahuapan,
Puebla.



Kpucci Café

Valle Alto, 4 Lt 5,
Lomas De Bellavista,
52995 Cd López
Mateos, México.



El Rincón de #La Tía

Poliforum
Buenavista, CDMX.



Comigram Café y Cómics

Av. San Jerónimo
#960 L19,
Plaza Miravalle,
Monterrey N.L.



Casa del Cafecito

Circuito Historiadores
44, Cd. Satélite,
53100 Naucalpan
de Juárez, Méx.



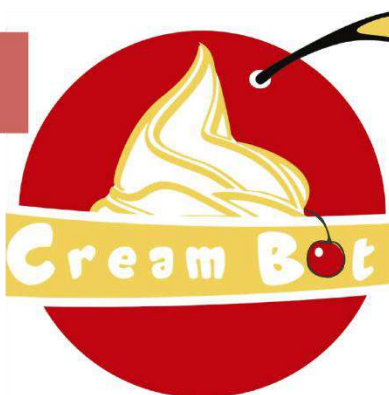
Alfombra Roja Café

Gral. Francisco J.
Múgica 386A, Felicitas
del Río, 58040
Morelia, Michoacán.



Cream Bot

Villa de Coss & Villa
Nueva #66365,
Santa Catarina. N.L



Teabora Casa de Té

Campeche #1953,
Nuevo Laredo 88270.
Tamaulipas,
Nuevo Laredo.





CASOS DE ÉXITO

EMCEBAR | CURSOS NEGOCIOS DE CAFETERÍAS

No Se Acaba Después Los Cursos, **Nuestros Clientes** **SÍ TIENEN ÉXITO...**



Adrián Abrió Su Cafetería con
Crepas **COMICGRAM** en
Monterrey, N.L.

[Ver Video Testimonial >](#)

Irma y Carlos,
Abrieron Su Negocio
LE PEAN en Coapa, CDMX



[Ver Video Testimonial >](#)



Delfina Abrió Su Café con Crepas
ALFOMBRA ROJA en Morelia,
Michoacán

[Ver Video Testimonial >](#)



PROMOCIÓN EXPOCAFÉ



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes



¿Tienes Socio en tu Proyecto de Cafetería?

Porque sabemos que estás desarrollando tu proyecto de Cafeterías con un familiar, amigo o socio... queremos apoyarte a que **AMBOS SE CAPACITEN EN EMCEBAR.**



APLICA LA PROMO
EXPOCAFÉ

2x1

**VEN CON UN
ACOMPAÑANTE
GRATIS**



Aplica esta promoción **SÓLO ESTE MES**,
y asiste a los cursos de cafetería y barismo con un acompañante.
Ambos practican, preguntan, y reciben Diploma.

APARTA HOY
(55) 5350-1415



Whatsapp: (55) 6426-3360
email: info@emcebar.org.mx

Visítanos en CDMX | PUEBLA | GDL

PROMOCIÓN SÓLO DURANTE EXPOCAFÉ 2X1: Ven con otra Persona...Gratis!



EL SISTEMA PROBADO PARA ¡ABRIR TU CAFETERÍA!

CDMX (55) 5350-1415 • Guadalajara (33) 5351-6653 • Puebla: (222) 232-6795 • www.emcebar.org.mx

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ



-El Curso EXCLUSIVO Para el **Apasionado del Café**
- El cafeto, Granos, Producción, Consumo, Tueste.

1

BARISTA 1

Introducción Barismo



-Domina las **4M's del Espresso**: Máquina, Mano, Molido, Mezcla.
-Practica el **Espresso Perfecto**.

2

BARISTA 2

Bebidas Calientes



-Practica **Bebidas Calientes con Café** como: Ristretto, Doppio, Americano, Latte, Capuccino, Mocaccino, Chai Latte

3

BREW BAR

Métodos de Extracción



Práctica con Métodos Como **Torre Fria, Dripper, Prensa Francesa, Aeropress, Sifón Japonés, Ibrik**

4

\$3990 pesos

Entran 2 Personas!

Paquete Intensivo Barismo

4 CURSOS EN 1 DÍA COMPLETO (10AM -5PM)

Todos los Cursos Incluyen Insumos, Material de Apoyo y Diploma

CÓMO INICIAR TU CAFETERÍA



-Trámites -Halla la **Ubicación Perfecta**. Modelos de Negocios.
- Proveedores Recomendados. - Selección de Máquina.

5

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS A Y B



Planeación. -Control / toma de decisiones. -Compras y Proveedores. -Inventarios Crecimiento del Negocio.

6

BARISTA 4

Manejo de Cafeterías



Deberes del dueño y el barista Gestión para Baristas, Manejo Barra, Marketing y Relaciones Laborales

7

BARISTA 5

Servicio al Cliente



Lealtad del Cliente. - Higiene. - Comanda. -Propinas y Despedida al Cliente. -Atención de Quejas y Sugerencias. -Clientes Tóxicos

8

Paquete Iniciar tu Cafetería

8 CURSOS EN 2 DÍAS INTENSIVOS (10AM -5PM)

Entran 2 Personas!

\$6990 pesos

BEBIDAS FRÍAS



-Prepara Sodas Italianas, Tisana Helada, Capuccino Helado, Chocolate Helado, Chamoyada, Malteadas

9

FRAPPES DE ESPECIALIDAD



Prepara **Frappé de Café**, Frappé Galleta MA., Taro, Chai Frappé, Mazapán, Pay de Limón, Matcha

10

MALTEADAS Y SMOOTHIES



Smoothie de Frutas de Agua y Leche, **Malteada Original** y Malteada Choco Menta,

11

COSTEO DE MENÚ



Descubre Cuánto Ganarás en tu Negocio. -**Estrategias de Costing** y Fijación de Precios, y Promociones.

12

\$9990 pesos

Entran 2 Personas!

Paquete Bebidas Frías

12 CURSOS EN 3 DÍAS INTENSIVOS (18 HRS)

Complementa Tu Cafetería con el Alimento #1: ¡CREPAS!

CÓMO HACER CREPAS



- **Masa perfecta** de crepas
- Elabora recetas de crepas **dulces y saladas**
- Aderezos de las crepas

13

CREPAS DE ESPECIALIDAD



Elabora Crepa de Crema de Avellana, Champiñones a Las Hierbas, Pollo Salteado, **Crepa Suzette**.

14

CREPAS JAPONESAS



Presentación De Crepas Al **Estilo Japonés**, Crema Batida Montada y Pastelera.

15

MASAS DE SABORES



¡Crea Sabores Y Colores Para Crepas como Hierbas finas, Paprika, Matcha, Chocolate, Sin gluten.

16

Paquete Cafetería + Crepas

16 CURSOS EN 4 DÍAS COMPLETO (24 HORAS)

Entran 2 Personas!

\$12990 pesos



CALENDARIO DE CURSOS

www.emcebar.org.mx/calendario

¡Apúrate! La Promoción es por
TIEMPO LIMITADO! Llama al
(55) 5350-1415

Fechas, Horarios y Duración



¡DECIDE ESTE MES!
Promo Hasta Acabar el Mes

Los Cursos se Imparten de Maneja **INTENSIVA** durante días completos, en horario de:

CDMX- Lunes a Sábado 10am a 5pm

PUEBLA – Lunes a Sábado 10am a 5pm

GUADALAJARA – Lunes a Viernes 10am a 5pm
Sábados 9am a 3pm

Para Agendar Sus Fechas De Cursos **NECESITA REALIZAR SU PAGO ANTES.**

Después de hacer su pago, puede agendar sus cursos **CON TIEMPO!** Planeé su viaje con calma, **PERO TOME ACCIÓN HOY!**



CURSOS EN LÍNEA

LATINOTRAINERS
CAPACITACIÓN EN LÍNEA

ENTRA A UNA SENCILLA
PLATAFORMA EN INTERNET.
PRUÉBALO HOY EN:
www.latinotrainers.org

Call Center 55 5350-1415 | info@emcebar.org.mx | www.emcebar.org.mx

CURSOS ONLINE DE CAFETERÍAS

CADA CUADRO ES UN CURSO EN LÍNEA | Los cursos son pregrabados | NO personalizados | NO incluyen asesoría

\$690 **\$39**
USD
PESOS MXN CADA CURSO

Cómo Iniciar
Tu Cafetería



Administración
de Cafeterías



Costeo de
Menú



Introducción
al mundo
del Café



Barista 1
INTRODUCCIÓN
AL BARISMO



Barista 2
BEBIDAS
CALIENTES



Barista 3
BEBIDAS FRÍAS



Barista 4
MANEJO DE
CAFETERÍAS



Arte Latte 1



Arte Latte 2



Frappes de
Especialidad



Bebidas
Moleculares



Trámites
para Iniciar
tu Cafetería



Bebidas más
Rentables
para tu Cafetería



PAQUETES DE CURSOS ONLINE



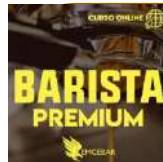
BARISTA PRO

7 Cursos Online | Acceso por 1 Año

\$1499 PESOS
MXN **\$79** USD

COMPRAR AHORA

Cómo Iniciar tu Cafetería
Introducción al Mundo del Café
Barista 1. Introducción al Barismo
Barista 2. Bebidas Calientes
Barista 3. Bebidas Frías
Barista 4. Manejo de Cafeterías
Arte Latte 1



BARISTA PREMIUM

13 Cursos Online | Acceso por 1 Año

\$1999 PESOS
MXN **\$105** USD

COMPRAR AHORA

Cómo Iniciar tu Cafetería • Administración de
Cafeterías • Costeo de Menú
Introducción al Mundo del Café
Barista 1, 2, 3, 4
Frappes de Especialidad • Bebidas Moleculares
Trámites para Iniciar tu Cafetería
Arte Latte 1, 2

BENEFICIOS DE NUESTROS CURSOS ONLINE



Accesa las
24 hrs.
a tu ritmo



Descarga
tu
Diploma



Material
digital
PDF y
EXCEL



Desde PC,
Tablet,
Laptop,
Celular.



Acceso
por 1 año



Garantía
30 días

Síguenos en: **EMCEBAR**



EMCEBAR

Escuela Mexicana de Cafeterías de
Especialidad, Bares y Restaurantes

Catálogo de Cursos



Presenciales



Online



INICIA TU CAFETERÍA CON ÉXITO

- ✓ **Decídate** a emprender tu propio negocio.
- ✓ Invierte bien y **elige correctamente tu equipo** y herramientas.
- ✓ Aprende a **costear tus recetas**.
- ✓ Practica sin comprar el equipo.
- ✓ Descubre las **recetas más rentables**.
- ✓ Las recetas que usan las franquicias.



CURSOS DISPONIBLES

- Cómo Iniciar Una Cafetería**
- Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas**
- Servicio al Cliente**
- Manager o Manejo de Negocios A y B**
- Costeo de Menú**



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR





CÓMO INICIAR UNA CAFETERÍA

¿Cómo Hacen Las Franquicias
Para **Abrir** Una **Cafetería Exitosa**?

**Una Cafetería Puede Darte
Entre ¡60 A 78% De Rentabilidad!**

Algunos De Los Secretos Del Curso Son:

- ✓ Cómo Encontrar **El Mejor Local Y Ubicación** Para Tu Cafetería.
- ✓ Cómo Elegir La **Máquina De Espresso** Correcta Y **Ahorrate \$35,000 Pesos.**
- ✓ Los 4 Diseños de Cafetería **Más Rentables.**
- ✓ Listas De **Proveedores** De Insumos, Barras Y Equipos, ¡a Nivel Nacional!
- ✓ **Trámites De Apertura** Para Tu Negocio.
- ✓ Bebidas Y Alimentos **Más Rentables** (Gana **80.25% De Utilidad**)



Temas y Actividades

Inversión Inicial
 Define Tu Concepto
 Competencia
 Búsqueda del Local
 Imagen del Negocio
 Publicidad
 Marco Legal

Toma Este Curso En

Sede **Guadalajara**
 Sede **Puebla**
 Sede **CDMX** Colonia Roma

TE INCLUÍMOS GRATIS:

- ➔ **Material de Apoyo**
- ➔ **Diploma EMCEBAR**
- ➔ **ASESORÍA PERSONALIZADA PARA TU PROYECTO**



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR


PRESENCIAL





CURSOS DE NEGOCIOS

EMCEBAR | CURSOS PARA CAFETERÍAS

CURSO DE NEGOCIOS

MANAGER DE NEGOCIOS A Y B

- **¿Sabes Por Qué Las Creperías Quiebran En Los Primeros 3 Meses? 2 Palabras: Mal Manejo**
- **Cómo Contratar Al Mejor Personal Y Prevenir El Robo Hormiga .**
- **Define Qué Actividades Te Tocan Como Dueño**
- **Cómo Incrementar La Productividad**
- **Opera el Día a Día.**

CURSO DE NEGOCIOS

SERVICIO AL CLIENTE

- **Descubre Los Secretos Para Tener Un Servicio De Calidad Que Venda Más**
- **Lealtad del cliente**
- **Higiene y lavado de manos**
- **La comanda, Consignas durante el servicio**
- **Propinas y Despedida**
- **Quejas y sugerencias**
- **Clientes tóxicos y situaciones difíciles**

CURSO DE NEGOCIOS

COSTEO DE MENÚ

- **¿Cómo Sabemos Que Tu Negocio Tiene El 80.25% De Utilidad? Hacemos Costeo de Menú**
- **Análisis de costo de mi platillo o bebida.**
- **Estrategias de Fijación de precios.**
- **¿Qué es una merma?**
- **Promociones exitosas.**
- **Margenes de Utilidad.**

CURSO DE NEGOCIOS

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS A Y B

- **Obtén Estrategias, Técnicas Y Tips Especializados al Negocio de Alimentos y Bebidas**
- **Control de tu negocio.**
- **Control de inventarios.**
- **Correcta planeación y operación diaria.**
- **Toma de decisiones.**
- **Aspectos legales.**
- **Cómo Planear el Futuro de tu Negocio.**



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR



CURSOS PRÁCTICOS

EMCEBAR | CURSOS PARA CAFETERÍAS

APRENDE BARISMO DESDE CERO!

- ✓ **Todos los Insumos Incluidos!** Ahorra mucho dinero, tiempo y trabajo de buscar todos los ingredientes.
- ✓ **Un Profesional te explicará Paso A Paso, Desde CERO**, como elaborar los alimentos.
- ✓ **Utiliza herramientas Profesionales que Usarás en tu Negocio... No las Compras Todavía, Aprende a Usar Equipos y Accesorios Primero!**



CURSOS DISPONIBLES

- 1. Taller Intensivo de Barismo y Mundo del Café de 1 DÍA**
- 2. Taller de Bebidas Frías de 1 DÍA**

Versión Presencial en CDMX, Puebla y Guadalajara

Versión Online, Acceso Mundial



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR


PRESENCIAL



TALLER DE BARISMO

INCLUYE 4 TEMAS:

CURSO PRÁCTICO

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ

- -El Curso **EXCLUSIVO**
- Para el Apasionado del Café
- -Envuélvete en la Historia y Conoce el Origen Único del Aromático.
- El cafeto: cultivo y cosecha, desarrollo del fruto
- Granos de café: Arabica y Robusta, obtención del grano, almacenamiento
- Producción, Consumo y el Café en México
- Bases del tueste: curva, etapas del tostado.

CURSO PRÁCTICO

BARISTA I INTRO AL BARISMO

- Domina las 4M's del Espresso: **Máquina, Mano, Molido, Mezcla.**
- Practica el Espresso Perfecto.
- Qué es un Barista, Herramientas y Uso
- Uso y Conocimiento de Máquinas de Espresso Semiautomáticas
- Uso y Conocimiento del Molino Dosificador
- Medidas Preventivas
- Partes del Espresso
- Práctica de Preparación de Espresso y Técnicas Correctas de Barismo.
- Procedimiento de Limpieza de la Máquina.

CURSO PRÁCTICO

BARISTA 2 BEBIDAS CALIENTES

- Practica Bebidas Calientes Elaboradas con Espresso
- Los cafés que toda Cafetería DEBE SABER!
- Espresso, Ristretto, Doppio, Americano
- Tratamiento de la Leche y Ejercicios de Vaporización
- Latte, Capuccino Francés, Mocaccino
- Conocimiento de té, tisana y chai y elaboración de Chai Latte

CURSO PRÁCTICO

BREW BAR MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

- - Cómo Preparar el Mejor Café ¡con 6 Técnicas Internacionales!
- Temperatura, Concentración de Solventes, Agitación, Porosidad
- Molido para Métodos
- Práctica con Métodos Como
- Torre Fría
- Dripper
- Prensa Francesa
- Aeropress
- Sifón Japonés
- Ibrik



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR


PRESENCIAL





TALLER DE BEBIDAS FRÍAS

EMCEBAR | CURSOS PARA CAFETERÍAS

Cursos De Bebidas Frías Para Complementar tu Menú de Cafetería.

Los Cursos Se Manejan En Versión Intensiva En 1 Día, Para Que Puedas Practicar Las Recetas Más Populares De Cada Curso.



FRAPPÉS DE ESPECIALIDAD

- El Producto **MÁS VENDIDO En Una Cafetería: Frappés de Especialidad**
- Aprende a Elaborar Frappés como:
- Prepara Frappé de Café, Frappé Galleta MA., Chai Frappé, Taro, Mazapán, Pay de Limón, Matcha



BEBIDAS FRÍAS

- **¿Hace Calor En Tu Ciudad? Un Frappé Es Lo Que Vende**
- Los Frappés Son la Mina de Oro de las Creperías en Primavera y Verano
- Aprende la Receta y Técnica de Elaboración de Soda Italiana, Tisana Helada, Capuccino Helado, Chocolate Helado, Chamoyada, Malteada



SMOOTHIES Y MALTEADAS

- **Innova tu Menú con Smoothies y Malteadas, Aprende:**
- Smoothie de Frutas de Agua
- Smoothie de Frutas de Leche
- Malteada Original y
- Malteada Choco Menta.



INCLUYE: Material de Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR



PRESENCIAL



CDMX



GDL



PUE



TALLER DE CREPAS

EMCEBAR | CURSOS CREPAS

CURSO PRÁCTICO

CÓMO HACER CREPAS

- **La Técnica Más FÁCIL de Hacer Crepas... ¡En 1 Día! Haz Crepas Sin Ser Chef En Las Primeras 2 Horas del Curso**
- **Masa Perfecta** De Crepas
- Elabora **Recetas De Crepas Dulces Y Saladas**
- **Práctica Con Creperas Industriales Eléctricas** Que Usarás En Tu Negocio
- Proceso De **CURADO** De La Crepera.

CURSO PRÁCTICO

MASA DE SABORES

- **¡Crea Sabores Y Colores Para Crepas Espectaculares!**
- Descubre Recetas Para **SUBIR EL NIVEL** De Tu Crepería o Restaurante
- Conoce las recetas para saborizar la masa y crear nuevos sabores como **Hierbas finas, Paprika, Matcha, Chocolate, Sin gluten.**
- Sé La Diferencia De Creperías De **FRANQUICIA.**

CURSO PRÁCTICO

CREPAS DE ESPECIALIDAD

- **Prepara CREPAS ÚNICAS Para Diferenciarte De LOS DEMÁS**
- Cocina Tú Mismo Los Rellenos De Tu Crepas.
- -Aprende La Técnica Del Flameo De Crepas Y Sorprende A Tus Clientes!
- Emplata Tus Crepas Como Todo Un Chef.
- Crea Crepas Gourmet: Crepa de Crema de Avellana, Con Pollo Salteado, Champiñones A Las Hierbas Finas, Crepa Suzette Y Aderezos Especiales Para Crepas.

CURSO PRÁCTICO

CREPAS JAPONESAS

- **Prepara Las Crepas Más TRENDING De Japón... En México.**
- Innova Tu Crepería Con Este Concepto.
- Aprende A Elaborar La Crema Batida (Crema Montada) y Crema Pastelera Para Crear Sabores Y Colores Nuevos.
- Presentaciones Innovadoras de Crepas.



le Apoyo, Diploma y Libreta EMCEBAR


PRESENCIAL





NUESTRAS SEDES

Call Center 55 5350-1415 | info@emcebar.org.mx | www.emcebar.org.mx



CIUDAD DE MÉXICO

Tel. 55 5264-8159
Whatsapp +52 1 55 6426-3360
Av. Insurgentes Sur 348 Piso 4
Col. Roma



PUEBLA

Tel. 222 232-6785
Whatsapp +52 1 55 6881-7381
Av. Juárez 2916 Int. 105
Col. La Paz




GUADALAJARA

Tel. 33 53 51 66 53
Whatsapp +52 1 33 2931 9206
Vallarta 1449 (esq. Chapultepec)
Piso 1 Oficina 1 Col. Americana



CURSOS EMPRESARIALES

¡Pregunta por nuestros cursos
en esta modalidad!

 55 6115 8514



Síguenos en:   **EMCEBAR**