

# CONOCE NUESTROS CURSOS DEL MES



## ALPAN·PAN Mayo



Lunes      Martes      Miércoles      Jueves      Viernes      Sábado

			1	2	3
					Cupcakes para Mamá
5	6 6 CURSO CON <i>Paulina Abascal</i> *Palomitas para Mamá	7	8	9	10
Galletas Gourmet para Mamá		Pasteletas para Mamá	Cheesecakes para Mamá	Regalo especial para Mamá	-
12	13 Brownies y Blondies VESPERTINO Pan para tus Reuniones	14 Galletas Tradicionales de Mantequilla Para Emprendedores	TALLER EXPRESS PANES RÚSTICOS REPOSADOS PARA VENDER A CAFETERÍAS		TALLER DE PASTERÍA PARA EVENTOS
Berlinesas Gourmet			15 Ciabattas y Baguettes Día 1	16 Bagels Día 2	17 Pasteles de Cumpleaños Infantiles Módulo 1
19	20 Batidos Finos con <i>Mantequilla Gloria</i>	21 Trío Perfecto de Panes de Caja VESPERTINO Galletas Tradicionales de Mantequilla	22	23	TALLER DE PASTERÍA PARA EVENTOS
Pastas Frescas			Masas Fritas	Repostería para Cafetería	24 Pasteles Clásicos Módulo 2
26	Curso Nuevo EXPERTO EN LAMINADOS		29	30	TALLER DE PASTERÍA PARA EVENTOS
Tartas Modernas	27 Masa Laminada desde cero Módulo 1	28 Masa Laminada Innovaciones Módulo 2	Masa Madre y Hogazas Día 1	Masa Madre y Hogazas Día 2	31 Pastel de XV años Módulo 3

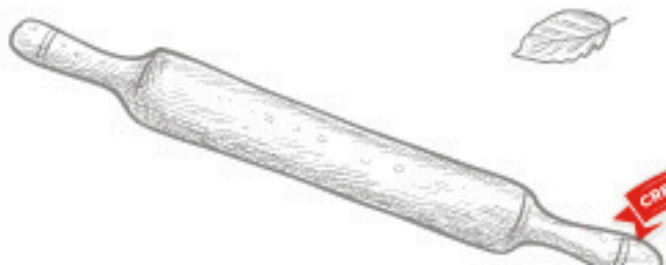
Panadería    Repostería    Cocina

Horarios: \*10:00 - 14:00 hrs  
Matutino: 09:00 - 14:00 hrs | Vespertino: 15:00 - 20:00 hrs



# ¿QUÉ INCLUYEN NUESTROS CURSOS PRESENCIALES?

- Kit de Bienvenida
- Bolsa
- Mandil
- Pluma
- Materia Prima
- Recetas Impresas
- Utensilios
- Reconocimiento (Sin Validez Oficial)
- Degustación

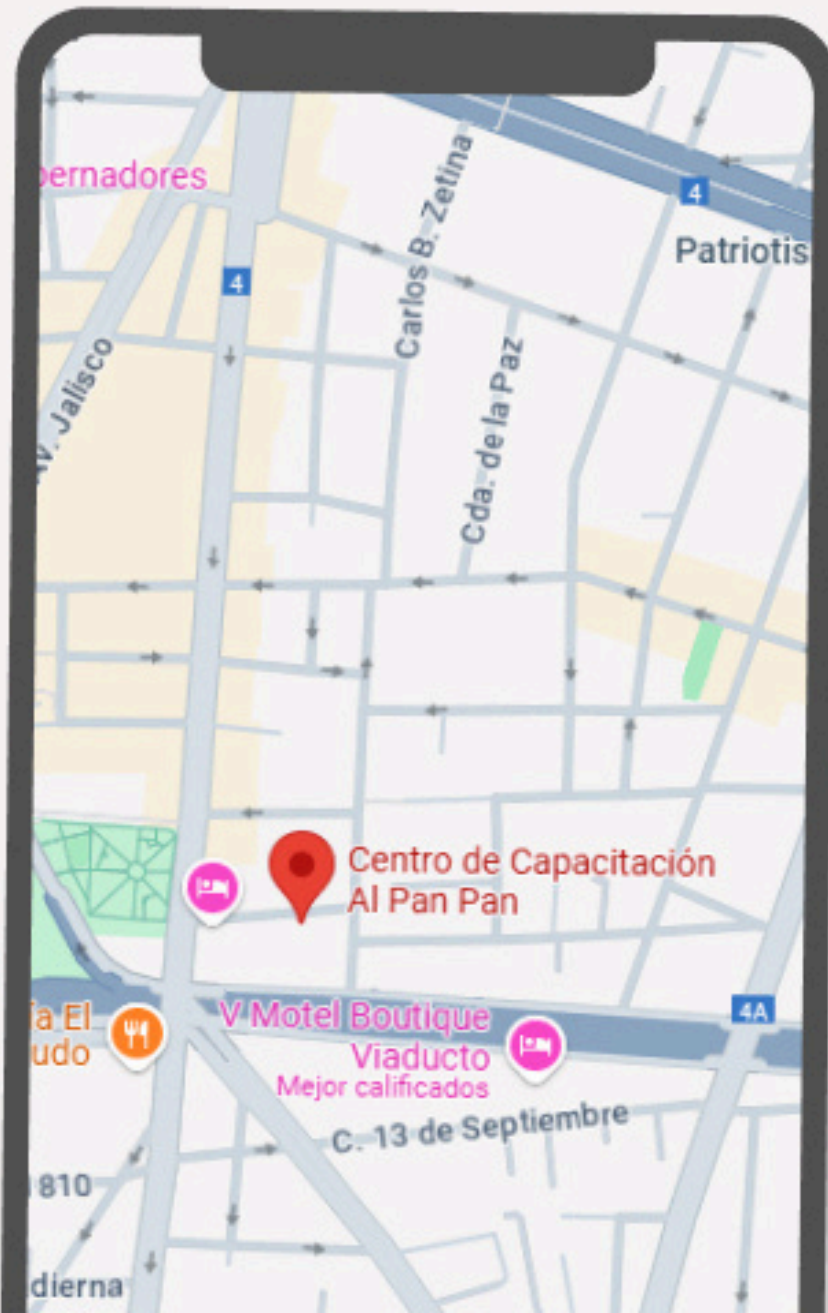




Clases presenciales con horarios matutinos y vespertinos.

Mártires de la Conquista #88, Col. Tacubaya  
Escandón, CDMX.

[VER MAPA](#)



# ELIGE TU CURSO

Horario 10:00 -14:00 hrs



## *Palomitas gourmet con Paulina Abascal*



### *Aprende a elaborar:*

- Palomitas Flamin hot
- Palomitas Brownie
- Palomitas Lotus
- Birthday cake
- Palomitas Mac n' cheese
- Palomitas Trufa (champiñón)



Martes 6 de Mayo

\$1,800 MXN



# ¿CÓMO ME INSCRIBO?

Centro de Capacitación  
ALPAN·PAN

1. Verificar el cupo disponible del curso o cursos que deseas tomar por el medio que nos contactaste. Recuerda que nuestro cupo se encuentra limitado.
2. Realizar el pago TOTAL o el 50% del curso o los cursos que deseas tomar puedes realizarlo en una sola transacción.
3. Aceptamos pagos: transferencia electrónica, depósito en ventanilla o Practi Caja BBVA Bancomer, directo en nuestras instalaciones con tarjeta de crédito o débito (excepto American Express).
4. Compartir tu comprobante de pago por el medio que nos contactaste agregando tu nombre completo y nombre del curso al que te inscribes.
5. ¡Listo! Acusaremos de recibido y te compartiremos las medidas que debes seguir para poder tomar nuestros cursos (uso de cubrebocas, cabello recogido (en caso de ser necesario) y seguir el protocolo que tenemos en nuestras instalaciones).
6. Para liquidar el Curso, en caso de haber realizado el apartado con el 50%, deberás llegar con 20 minutos de anticipación y pasar a Oficinas para realizar tu pago el día de tu curso sin excepciones y este deberá realizarse en efectivo o con tarjeta de débito o crédito. En caso de que desees hacerlo con transferencia, deberás hacerla un día antes de tu curso y enviar tu comprobante.

**IMPORTANTE: Recuerda NO realizar pagos de apartado los 2 últimos días hábiles del mes. Contáctanos para realizar un apartado provisional.**

DEPÓSITO BANCARIO  
Cuenta: 0199006907

TRANSFERENCIA BANCARIA  
CLABE: 012180001990069071

**BBVA**

Pago en efectivo en el  
Centro de Capacitación

Aceptamos tarjetas de débito y crédito excepto AE





# POLÍTICAS

A todos nuestros clientes:

No habrá devoluciones de su dinero si:

- El cliente no asiste (por causa de fuerza mayor, puedes cancelar tu asistencia a más tardar 1 hora antes para poder someter a evaluación la reprogramación de tu pago para otro caso del mismo mes).
- Llega tarde al curso.
- El cliente cancela el mismo día\* Aunque haya dejado el pago total o parcial.
- El cliente no está de acuerdo con el contenido del curso (Se le envían previos informes).

\*La cancelación de un curso se hará válida con anticipación de 3 días hábiles.

El cliente inscrito o registrado será quien asista únicamente al Taller, no habrá reemplazos de personas o familiares ajenos al curso (a menos que se avise con anticipación).

Nuestros Talleres necesitan un mínimo de 3 a 5 personas para impartirse dependiendo del tipo de curso, sin excepciones.

Casos diferentes:

- En caso de reembolso se realizará a través de depósito Bancario (NO SE REEMBOLSARÁ NADA EN EFECTIVO). Se solicitarán los datos vía WhatsApp para poder realizarlo y le pediremos confirmación de recepción del mismo.
- Habrá devolución de su dinero si CC Al Pan Pan es el responsable de su cancelación.
- Habrá devolución de su dinero en casos extraordinarios con penalización, dicha situación se someterá a evaluación por causas ajenas al cliente y a la empresa. (Sólo aplica si el cliente cancela por causa de fuerza mayor, por ejemplo: presentar síntomas de Covid-19).
- Si el cliente cancela con 3 días hábiles de anticipación podrá elegir otra fecha en un plazo de 1 mes.
- El material de los cursos no será enviado por ningún motivo vía correo, WhatsApp o por ningún otro medio.

- **El material proporcionado en los cursos como RECETAS no puede ser vendido o distribuido, ya que éste cuenta con Derechos Reservados de Cremería Americana, Centro de Capacitación Al Pan Pan.**





## CUANDO REALICE SU APARTADO SE COMPROMETE A:

- Usar el cubre bocas en los cursos que se le solicite utilizarlos, recuerde que está manipulando alimentos o se encontrará cerca de ellos.
- En caso de tener alguna alergia o sensibilidad a algún ingrediente, es de suma importancia hacerlo saber en el momento que envíe su comprobante de pago para tomarlo en cuenta.
- Deberás entregar una identificación al ingresar a las instalaciones, es parte de nuestros protocolos de seguridad.
- En lo posible, no portar accesorios y tener uñas limpias y cortas.
- En caso de tener el cabello largo, es obligatorio que lo mantenga recogido durante el curso.
- Traer ropa y zapatos cómodos y cerrados, ya que estará de pie la mayor parte del curso.
- En caso de traer acompañante que no tomará el curso, podrá esperarle afuera del aula en las áreas que le indique el personal. Por ningún motivo podrá ingresar al aula.
- Te recomendamos lavar tus manos antes, durante y al finalizar el curso.
- Cualquier duda, sugerencia o comentario, es muy importante para nosotros que se escriba en la encuesta de satisfacción que se le entrega al finalizar el curso y que lo comente directamente en la oficina para poder tomarlo en cuenta y darle una pronta solución.





¡Gracias por ser  
parte de la

#FamiliaAlPanPan

