

# FAQS

## CURSOS PRESENCIALES



### • ¿Quiénes pueden tomar los cursos presenciales?

Nuestros cursos presenciales son aptos para todo el público, no es necesario que cuentes con conocimientos previos ya que los técnicos y chefs te ayudan durante el desarrollo de la clase y resuelven todas las dudas.

### • ¿Qué incluyen los cursos presenciales?

Cada curso incluye los materiales, recetas, te prestamos los utensilios y te damos un kit de bienvenida y producto final.

### • ¿Cómo obtengo más información de cada curso?

Revisa el calendario de cursos presenciales del mes y envíanos un mensaje vía WhatsApp solicitando informes por el curso o cursos de tu interés y te compartiremos un archivo con información a detalle.

### • ¿Cuánto dura cada curso?

Cada curso presencial tiene una duración de 5 horas aproximadamente. (Dependiendo el tipo de curso).

### • ¿Cómo me inscribo a los cursos presenciales?

Debes verificar la disponibilidad de lugares preguntándonos a través de cualquiera de nuestras redes sociales o teléfonos de contacto posteriormente te daremos indicaciones de inscripción. ¡Recuerda que nuestro cupo es limitado!

### • ¿Qué debo llevar el día de mi curso?

Deberás asistir con tu identificación y recipientes para llevarte tu producto final. A tu llegada seguir los protocolos de seguridad que tenemos en las instalaciones.

### • ¿Puedo facturar mi curso?

Sí puedes realizarlo, sólo deber mencionar al personal al momento en que te inscribes que la requieres y compartir tu constancia de situación fiscal actualizada.

