

# CHEF EN ALTA COCINA

Y ADMINISTRACIÓN EN  
ALIMENTOS Y BEBIDAS

POR ARTE CULINARIO CORONADO



DURACIÓN | **3 AÑOS** | **6** ESPECIALIDADES

## LUNES A VIERNES

Matutino: 8:00 a 13:00 hrs.

Vespertino: 15:00 a 19:00 hrs.

## ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

**35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Adquiere las habilidades y conocimientos para tener una vida profesional, adentrándote a una institución con áreas de servicio reales y profesionales (prácticas). En este programa te daremos una perspectiva Global y actual. Obtendrás los Conocimientos de Sabores y Cultura. Innovación, logística y servicio en el arte culinario.

Nuestro pilar radica en la práctica.

- 75% Práctico
- 25% Teórico, gestión, procesos y administrativo.

INCORPORADO A LA S.E.P. 15PBT1652W

RVOE 12FT300



# CONTENIDO TEMÁTICO

## CHEF EN ALTA COCINA Y ADMINISTRACIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIENCIA Y TECNOLOGÍA	COCINA Y TÉCNICA	COCINA Y TÉCNICA (2DA)
Química de los alimentos Sanidad e higiene Conservación de los alimentos Historia de la Gastronomía Introducción a la Gastronomía Introducción a los ingredientes	Técnicas de cuchillo Fondos y salsas Cocina Italiana Cocina Francesa Cocina Española Cocina Árabe Cocina Oriental Cocina Mexicana (Tradicional, regional, contemporánea) Nuevas tendencias Cocina Europea Pescados y mariscos Sopas y cremas Cocina caliente Cocina fría Técnicas aplicadas a los Alimentos Cocina Chifa Cocina Tailandesa Cocina Hindú Manejo correcto de carnes Panadería de restaurante	Cocina Mediterránea Cocina Peruana Cocina Sudamericana Dulces Mexicanos Cocina de banquetes Cocina de restaurante
SERVICIO DE MESA		CULTURALES Y HUMANIDADES ADMINISTRATIVAS
Mixología Protocolo y etiqueta Coctelería Enología Barismo Cata y maridaje		Planeación de menú Costos Compras y almacén Apertura de negocios Administración restaurantera
PASTELERÍA Y PANADERÍA	ARTÍSTICA	IDIOMAS
Bases de panadería Bases de pastelería Helados y sorbetes Chocolatería Postres al plato Panadería Europea Panadería Mexicana Pastelería especializada Pastelería de técnicas modernas	Tallado en hielo Tallado en verdura Técnicas de azúcar	Inglés Francés
		MÓDULO PRÁCTICAS RESTAURANTE RAÍZ BANQUETES CORONADO
		Práctica Más I Práctica Más II Práctica Más III Práctica Más IV Práctica Más V Práctica Más VI Cocina Creativa

### INVERSIÓN INICIAL

**\$8,300**

No incluye primer mensualidad

### COLEGIATURAS

### REALIZA TU PAGO

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

#### • INSCRIPCIÓN

#### • UNIFORME

(filipina institucional, pantalón, mandil, cofia, pico, camisa, corbata y mandil de servicio)

#### • SEGURO DE ACCIDENTES

#### • PLATAFORMA MICROSOFT 365

#### • KIT DE CUCHILLOS

### MATUTINO:

**\$8,300**

### VESPERTINO:

**\$6,725**

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C

CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

\*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

\*Se aplican cambios sin previo aviso.

\*No se aplica devolución.

TEL: 55 5390 9212

/CULINARIO CORONADO

/CULINARIO CORONADO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

\*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO