

INTRODUCCIÓN A LAS **ARTES CULINARIAS**

POR INSTITUTO DE ARTE
CULINARIO CORONADO

HORARIOS

Matutino:

09:00 hrs a 13:00 hrs

DÍAS DE CLASES:
SÁBADOS

INSTITUTO 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 GASTRÓMICO DE MÉXICO

TEL: 55 5390 9212

/GASTRONOMO

/GASTRONOMO



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

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



DURACIÓN
6 MESES

Conviértete en un emprendedor en la industria más deleitable y placentera que es la gastronomía con dominio en técnicas culinarias y habilidades para generar proyectos estratégicos, consolidando un proyecto de negocios que tenga ingresos inmediatos en el área gastronómica. Con Laboratorio de cocina Gastrónomo podrás estudiar y trabajar al mismo tiempo con nuestros horarios flexibles.

PLAN DE ESTUDIOS

INTRODUCCIÓN A LAS ARTES CULINARIAS (DIPLOMADO SABATINO)

SESIÓN MATERIA

- 1 Manejo profesional de herramientas para corte culinario.
- 2 Sopas clásicas: sopa à l'oignon, zuppa minestrone, sopa de ajo.
- 3 Cremas clásicas: vichyssoise, crema de 4 quesos con uva, bisque de crevettes.
- 4 Arroces: arroz pilaf con jamón serrano, arroz al curry, arroz a la tumbada.
- 5 Tipos de parrilla grill al carbón, términos de la carne, marinaciones y rubs.
- 6 Rostizados briado de aves, ensalada de vegetales rostizados.
- 7 Ensalada César, Ensalada Niçoise, Ensalada templada de pollo, Ensalada de khale y algas.
- 8 Pescados y mariscos I. Ceviche verde, empanadas de cazón, almejas razuradas.
- 9 Pescados y mariscos II. Pescado koskera, pescado zarandeado, pulpo a la gallega.
- 10 Cocina sudamericana I. Arepas, chicharrón de pollo causa rellena.
- 11 Cocina sudamericana II. Sorrientos, locro de zapalló sancocho.
- 12 Cocina asiática I. Gyoza miso shiro cerdo agridulce.
- 13 Cocina asiática II. Min pao, sopa wonton gyu, don.
- 14 Cocina árabe I. Baba ganoush, hummus, pan árabe, tabule.
- 15 Cocina árabe II. Fatush arroz con fideo hojas de parra.
- 16 Cocina mexicana I. sopa tarasca, pipián verde, enchiladas potosinas.
- 17 Cocina mexicana LL sopa de tortilla, papadzules adobo.
- 18 Cocina mexicana contemporánea fiedo a los tres chiles, crema de elote, mole de olla.
- 19 Cocina española I. Gazpcho, zurrkutuna, callos a la madrileña.
- 20 Cocina española II. Papas bravas, suquet, mamitako.
- 21 Cocina francesa I. Quiche lorraine, crème du barry, cassolulet.
- 22 Cocina francesa II. Sepes farsis, soupe a la bière, blanquette de veau.
- 23 Pastas italianas farfalle 4 quesos, fusiilli putanesca, ravioli al pesto.
- 24 Introducción al mundo del vino.



¿POR QUÉ SOMOS LA MEJOR ESCUELA DE GASTRONOMÍA?

1 PRÁCTICAS

Nuestro programa de prácticas es de vital importancia para la adquisición de experiencia contenida y el enlace con la industria culinaria, lo que permitirá el desarrollo integral de nuestros estudiantes y su rápida inmersión al mundo laboral.

2 INSTALACIONES

Contamos con instalaciones de vanguardia e innovación tecnológica de Latino América para el aprendizaje y formación de nuestros alumnos.

3 INSTRUCTORES

Contamos con profesores altamente cualificados y especializados en diversas ramas de la gastronomía nacional e internacional.

4 PROGRAMA INTERNACIONAL

Con nuestro sistema de prácticas internacionales aprende la cultura, la gastronomía y los modelos de negocio de los mejores lugares del mundo, como Italia, Francia, España, Estados Unidos y Emiratos Árabes Unidos.

5 RESTAURANTE-ESCUELA RAÍZ

Nuestro Restaurante-Escuela Raíz está situado en una de las zonas exclusivas de la ciudad de México, nuestros alumnos se adentran en la experiencia de practicar en uno de los restaurantes más prestigiosos del país reconocido por la liste como uno de los 10 mejores de nuestro país.



POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN

INVERSIÓN INICIAL

\$3,150

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días
de cada mes

REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**

- **UNIFORME**

(Filipina institucional, pantalón, mandil, cofia,
pico)

- **SEGURO DE ACCIDENTES**

MENSUALIDAD

\$3,375

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO 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.

SOMOS UN REFERENTE GASTRONÓMICO



TEL: 55 5390 9212

/GASTRONOMO

/GASTRONOMO



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

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