

INTRODUCCIÓN A LAS **ARTES CULINARIAS**

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO



DURACIÓN
6 MESES

HORARIOS

SÁBADOS

09:00 hrs a 13:00 hrs

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 GASTRONÓMICO DE MÉXICO

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.



CONTENIDO TEMÁTICO

INTRODUCCIÓN A LAS ARTES CULINARIAS

SESIÓN	MATERIA
1	Manejo profesional de herramientas para corte culinario.
2	Sopas clásicas: sopa à l'óignon, 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 agri dulce.
13	Cocina asiática II. Min pao, sopa wonton gyu, don.
14	Cocina árabe I. Baba ganoush, hummus, pan árabe, tabule.
15	Cocina árabe II. Fatoush arroz con fideo hojas de parra.
16	Cocina mexicana I. Sopa tarasca, pipián verde, enchiladas potosinas.
17	Cocina mexicana II. Sopa de tortilla, papadzules adobo.
18	Cocina mexicana contemporánea fideo a los tres chiles, crema de elote, mole de olla.
19	Cocina española I. Gazpacho, zurrutuna, callos a la madrileña.
20	Cocina española II. Papas bravas, suquet, mamitako.
21	Cocina francesa I. Quiche lorraine, crème du barry, cassoulet.
22	Cocina francesa II. Sepes farsis, soupe a la bière, blanquette de veau.
23	Pastas italianas farfalle 4 quesos, fusilli putanesca, ravioli al pesto.
24	Introducción al mundo del vino.

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 y pico)

• **SEGURO DE ACCIDENTES**

MENSUALIDAD

\$3,375

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

/GASTRONOMOLAB

/GASTRONOMOLAB



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