

# CHEF EN ARTES CULINARIAS

INTENSIVO - NOCTURNO

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

**HORARIOS**  
MARTES Y MIÉRCOLES  
19:00 hrs a 22:00 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



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.



TEL: 55 5390 9212

/GASTRONOMOLAB

/GASTRONOMOLAB



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

# CONTENIDO TEMÁTICO

## CHEF ARTES CULINARIAS INTENSIVO - NOCTURNO

### MATERIA

#### SEMANA 1

Introducción a los ingredientes

• Descubre, huele y analiza los principales ingredientes para cocinar

#### SEMANA 2

• Conoce y aplica las mejores técnicas para cortar verduras y vegetales como un profesional

#### SEMANA 3 Y 4

Fundamentos de cocina

• Prepara las mejores sopas, cremas y potajes; clásicas y contemporáneas

#### SEMANA 5 Y 6

Cocina fría

• Conoce, limpia, desinfecta y prepara saludables y clásicas ensaladas

#### SEMANA 7, 8, 9, Y 10

Métodos y técnicas de cocina caliente. Temperaturas de cocción de los alimentos

• Identifica, aprende y aplica las técnicas de cocina caliente para preparar platillos de la cocina internacional

#### SEMANA 10 Y 11

• Pastas, cortas, largas y rellenas. La base de la cocina italiana

#### SEMANA 12, 13, 14 Y 15

Cocina mexicana

• Los principales platillos representativos de las regiones de nuestro país:

- Centro
- Sureste
- Huasteca
- Golfo
- Pacífico

#### SEMANA 16 Y 17

Dulcería y panadería mexicana

• De los conventos y las ferias, aprende a elaborar los mejores dulces y panadería

#### SEMANA 18

Cocina española

• Clásicos de Madrid, Cataluña, País Vasco y Asturias

#### SEMANA 19

Cocina francesa

• Domina los clásicos de la cuna de la gastronomía mundial

#### SEMANA 20 Y 21

Principios de pastelería

• Conoce y aplica las técnicas para preparar las galletas, galletas abizcochadas y rellenas

• Elabora los básicos de la pastelería clásica

#### SEMANA 22

Panadería salada

• Estudia y conoce los principales tipos de harina, levaduras y fermentaciones para obtener las mejores piezas de pan de Europa

#### SEMANA 23

Mundo del vino

• Uvas, viñedos, procesos y botellas, para iniciarse en el mundo del vino

#### SEMANA 24

• Costos

### INVERSIÓN INICIAL

## \$4,950

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)

#### • KIT DE CUCHILLOS

#### • SEGURO DE ACCIDENTES

### MENSUALIDAD

## \$4,105

#### 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