

CHEF EN ARTES CULINARIAS

POR ARTE CULINARIO CORONADO



DURACIÓN
2 AÑOS
4 MESES

2 ESPECIALIDADES

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES

Matutino: 7:00 a 10:00 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

Este programa te formará en las técnicas esenciales y avanzadas de la gastronomía internacional. Aprenderás desde los fundamentos hasta la creación de platillos innovadores, explorando la cocina mexicana, francesa, italiana, asiática y mediterránea. Diseñado con horarios flexibles, te permite estudiar y trabajar simultáneamente. Conviértete en un chef profesional con una visión creativa y vanguardista.

INCORPORADO A LA S.E.P. C.C.T. 15PBT1652W

RVOE O ACUERDO: 07FT074



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

CONTENIDO TEMÁTICO

CHEF EN ARTES CULINARIAS

1ER CUATRIMESTRE	2DO CUATRIMESTRE	3ER CUATRIMESTRE
ASIGNATURA INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA INTRODUCCIÓN A LOS INGREDIENTES SOPA CLÁSICA CREMAS Y ARROCES PASTAS COCINA FRÍA COCINA CALIENTE PESCADOS Y MARISCOS BASES DE PANADERÍA COMPRAS Y ALMACÉN EXAMEN DE BLOQUE	ASIGNATURA MANEJO DE COSTOS I SERVICIO DE MESA I INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO COCTELERÍA I INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEXICANA COCINA MEXICANA REGIONAL MEXICANA CONTEMPORÁNEA ANTOJITOS MEXICANOS PANADERÍA MEXICANA DULCES MEXICANOS COCINA VEGETARIANA BASES DE PASTELERÍA EXAMEN DE BLOQUE I	ASIGNATURA MANEJO DE COSTOS II COCTELERÍA II SERVICIO DE MESA II COCINA ESPAÑOLA REGIONAL COCINA ESPAÑOLA CONTEMPORÁNEA COCINA ITALIANA REGIONAL COCINA MEDITERRÁNEA PASTELERÍA DE VANGUARDIA PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA COCINA DE MERCADO EXAMEN DE BLOQUE III
4TO CUATRIMESTRE	5TO CUATRIMESTRE	6TO CUATRIMESTRE
ASIGNATURA MANEJO DE COSTOS III COCTELERÍA III VINOS DEL VIEJO MUNDO SERVICIO DE MESA III PLANEACIÓN DE MENÚ INTRODUCCIÓN A LA COCINA FRANCESA COCINA FRANCESA REGIONAL COCINA FRANCESA CONTEMPORÁNEA COCINA PERUANA COCINA SUDAMERICANA COCINA ÁRABE COCINA LIBANESA PANADERÍA EUROPEA EXAMEN DE BLOQUE IV	ASIGNATURA MANEJO DE COSTOS IV VINOS DEL NUEVO MUNDO BARISMO COCINA ASIÁTICA MENÚS A 3 TIEMPOS CHOCOLATERÍA POSTRES AL PLATO TÉCNICAS APLICADAS A LOS ALIMENTOS TÉCNICAS MODERNAS DE PASTELERÍA EXAMEN DE BLOQUE V	ASIGNATURA MANEJO DE COSTOS V APERTURA DE NEGOCIOS COCINA CREATIVA I COCINA CREATIVA II COCINA CREATIVA III COCINA CREATIVA IV PETIT FOURS CATA Y MARIDAJE PANADERÍA DE RESTAURANTE BUEN MANEJO DE PESCADOS Y MARISCOS COCINA ITALIANA CONTEMPORÁNEA EXAMEN DE BLOQUE VI
7MO CUATRIMESTRE ASIGNATURA ESTANCIA FINAL PRÁCTICA		

*IDIOMAS

INGLÉS Y FRANCÉS OPCIONAL SIN COSTO*

INVERSIÓN INICIAL
\$7,000

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros 5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

- **INSCRIPCIÓN**
- **UNIFORME**
(Filipina institucional, pantalón, mandil y cofia)
- **SEGURO DE ACCIDENTES**
- **PLATAFORMA MICROSOFT 365**
- **KIT DE CUCHILLOS**

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

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

CONTENIDO TEMÁTICO

CHEF EN ARTES CULINARIAS

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a la carrera de Chef en Artes Culinarias debe contar con las siguientes características:

Pasión por la Gastronomía:
Interés profundo por la cocina
y el arte culinario.

Capacidad para el Multitasking:
Habilidad para combinar estudios
con otras actividades diarias.

Creatividad e Innovación:
Deseo de experimentar con
nuevas técnicas y
presentaciones culinarias.

Interés en la Cultura Gastronómica:
Curiosidad por aprender sobre
diferentes culturas y sus platillos.

Habilidad para el Trabajo en Equipo:
Disposición para colaborar con otros
en un entorno de cocina.

PERFIL DE EGRESO

Al finalizar la carrera de Chef en Artes Culinarias, el egresado tendrá las siguientes competencias:

Dominio de Técnicas Culinarias:
Habilidad para aplicar una
variedad de técnicas culinarias
internacionales.

Conocimiento en Maridaje:
Capacidad para elegir maridajes
que realcen los sabores de los
platillos.

Diversidad Gastronómica:
Conocimiento amplio de diferentes
culturas gastronómicas y sus
platillos distintivos.

Habilidades Prácticas:
Experiencia práctica en la prepara-
ción de alimentos utilizando técni-
cas básicas y avanzadas.

Flexibilidad Laboral:
Capacidad para trabajar y estudiar
simultáneamente gracias a un
horario flexible.

