

INTRODUCCIÓN A LAS ARTES CULINARIAS

POR ARTE CULINARIO CORONADO



DURACIÓN
6 MESES

HORARIOS

SÁBADOS

09:00 hrs a 13:00 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

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

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

CONTENIDO TEMÁTICO

INTRODUCCIÓN A LAS ARTES CULINARIAS

SESIÓN	MATERIA
1	Manejo profesional de herramientas para corte culinario.
2	Sopas I: Sopa de hongos, crema de brócoli, sopa minestrone y caldo de camembert
3	Sopas II: Caldo tlalpeño, gumbo de pollo, borsht y crema de jitomate
4	Arroces: Arroz pilaf, arroz a la tumbada y arroz ala curry
5	Parilla: encendido de carbón, términos de la carne, papa a las brasas, salsa al carbón
6	Rostizados: Cebollas rellenas, bridado de pollo
7	Ensaladas: Ensalada César, Niçoise, templada y khale
8	Pescados y mariscos I: Ceviche verde, pescado tkín xik, empanadas de cazón
9	Pescados y mariscos II: Mejillones rellenos, ostiones Rockefeller, calamares empanizados y coctel de camarón.
10	Sudamericana I: Arepas, chicharrón de pollo y causa rellena
11	Sudamericana II: Sorrentinos, pucacapas y bandeja paisa
12	Asiática I: Kushiague, tom kakai y korma
13	Asiática II: Mantou, miso shiro, paad tahi
14	Árabe I: Pan pita, hummus, arroz con fideo y tacos de col
15	Árabe II: Pan pita, babaganoush, sopa de lentejas y shistaud de pollo
16	Mexicana I: Sopa de tortilla, enchiladas potosinas, pipián verde y arroz rojo
17	Mexicana II: Sopa tarasca, papadzules y pan de cazón
18	Mexicana contemporánea: Fideo seco, mole de olla y pastel de chocolate
19	Española I: Tortilla de papa, empanada gallega y callos a la madrileña
20	Española II: Sopa castellana, pescado koskera y fideua
21	Francesa I: quiche, Sopa de cebolla t cassoulet
22	Francesa II: Hojaldre de hongos, bouillabaisse, blanquette
23	Pastas italianas: Farfalle 4 quesos, papardelle putanesca y ravioli al pesto
24	Introducción al mundo del vino

INVERSIÓN INICIAL

\$3,700

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

MENSUALIDAD

\$3,780

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