

CHEF EN ARTES CULINARIAS

INTENSIVO - NOCTURNO

POR ARTE CULINARIO CORONADO

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



DURACIÓN
6 MESES

Si buscas una formación rápida y efectiva, nuestro programa intensivo nocturno es la mejor opción. En solo 6 meses, desarrollarás habilidades clave para destacarte en la industria gastronómica.

Aprenderás a realizar cortes profesionales y a manejar ingredientes con precisión, dominarás la cocina internacional con especialidades de México, Francia, España e Italia, y te formarás en pastelería y panadería tanto dulce como salada. Además, obtendrás conocimientos en administración y costos para optimizar la rentabilidad de tu negocio y explorarás el mundo del vino, profundizando en variedades, maridajes y procesos esenciales.

Con un enfoque 100% práctico y horarios flexibles, este programa te permite generar ingresos de inmediato mientras desarrollas una sólida carrera en la gastronomía.

¡Inscríbete y lleva tu pasión culinaria al siguiente nivel!



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 11 Y 12

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

SEMANA 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

\$5,590

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)

• KIT DE CUCHILLOS

• SEGURO DE ACCIDENTES

MENSUALIDAD

\$4,248

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