[GASTRONOMO]
LABORATORIO DE COCINA



ARTES CULINARIAS
INTENSIVO - NOCTURNO

POR ARTE CULINARIO CORONADO

DURACIÓN
6 MESES

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

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!

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



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 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
$4,342

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