



CHEF REPOSTERO- PANADERO



HORARIOS:

Matutino: 09:00 a 13:00 hrs.

Vespertino: 15:00 a 19:00 hrs.



DÍAS DE CLASES:

Lunes a Viernes

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

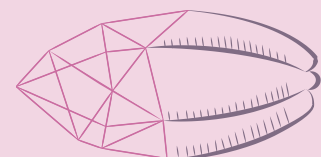
- **TENEMOS MÁS DE 17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA
- **35 AÑOS** DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LIDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- **CATALOGADOS DENTRO DE LAS 6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO

Conviértete en un profesional y líder en la industria más deleitable y placentera que es la repostería y panadería, dominaras las técnicas, métodos de cocciones y temperaturas, así como la infraestructura, la estandarización que requiere cada producto para la industria y desarrollaras procesos creativos, manufactura e implementación de productos de repostería y panadería para generar proyectos de negocios, planes de trabajo y asesorías en áreas dulces.

DURACIÓN

1 AÑO

4 MESES



PLAN DE ESTUDIO

CHEF REPOSTERO PANADERO

CHEF REPOSTERO

LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES

1° REPOSTERIA

ASIGNATURA

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
INGREDIENTES
SANIDAD E HIGIENE
BISCOCHOS Y PASTAS BÁSICAS
BISCOCHOS Y PASTAS BÁSICAS II
INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA I
INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA II
CREMAS FRÍAS Y CALIENTES
REPOSTERÍA FRANCESA
REPOSTERÍA FRANCESA II
REPOSTERÍA FRANCESA III
REPOSTERÍA FRANCESA IV
REPOSTERÍA ITALIANA
REPOSTERÍA ALEMANA
INGLÉS I
PRÁCTICA MÁS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/ PRÁCTICO

2° REPOSTERIA

ASIGNATURA

REPOSTERÍA ESPAÑOLA
REPOSTERÍA DE LOS PAÍSES BAJOS Y NÓRDICOS
MERCADOTECNIA
REPOSTERÍA ÁRABE
REPOSTERÍA VIENESA
REPOSTERÍA ESTADOS UNIDOS
REPOSTERÍA ESTADOS UNIDOS II
REPOSTERÍA MEXICANA I
REPOSTERÍA MEXICANA II
REPOSTERÍA MEXICANA III
DULCES MEXICANOS I
DULCES MEXICANOS II
CHOCOLATERÍA
INGLÉS II
PRÁCTICA MÁS
PRÁCTICA MÁS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/ PRÁCTICO

3° REPOSTERIA

ASIGNATURA

PETIT FOURS
HELADOS
CONFITERÍA
POSTRES DE RESTAURANTE
DISTINTIVO H
BARRA DE POSTRES
PANQUES, BATIDOS Y MUFFINS
TÉCNICAS DE FONDANT
GALLETERÍA Y DUYADO
TÉCNICAS DE DECORACIÓN
NUTRICIÓN
COSTOS
PROYECTO FINAL I
PROYECTO FINAL II
INGLÉS III
PRÁCTICA MÁS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/ PRÁCTICO

4° REPOSTERIA

ASIGNATURA

INGLÉS IV
ESTANCIA FINAL PRACTICA

CHEF PANADERO

JUEVES Y VIERNES

1° PANADERIA

ASIGNATURA

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
INGREDIENTES
SANIDAD E HIGIENE
LEVADURAS Y MASAS MADRE I
LEVADURAS Y MASAS MADRE II
MASAS EMPASTADAS I
MASAS EMPASTADAS II
PANADERÍA ÁRABE Y DE MEDIO ORIENTE I
PANADERÍA ÁRABE Y DE MEDIO ORIENTE II
PANADERÍA ÁRABE Y DE MEDIO ORIENTE III
PANADERÍA ITALIANA I
PANADERÍA ITALIANA II
PANADERÍA ITALIANA III
PANADERÍA ALEMANA I
PRÁCTICA MAS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/ PRÁCTICO

2° PANADERIA

ASIGNATURA

PANADERÍA ALEMANA II
PANADERÍA ALEMANA III
MERCADOTECNIA
PANADERÍA FRANCESA I
PANADERÍA FRANCESA II
PANADERÍA ESPAÑOLA I
PANADERÍA ESPAÑOLA II
PANADERÍA DE LOS PAÍSES BAJOS I
PANADERÍA DE LOS PAÍSES BAJOS II
PANADERÍA DE OS PAÍSES NÓRDICOS I
PANADERÍA DE LOS PAÍSES NÓRDICOS II
PANADERÍA NORTEAMERICANA
PANADERÍA NORTEAMERICANA II
PRÁCTICA MÁS
PRÁCTICA MÁS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/ PRÁCTICO

3° PANADERIA

ASIGNATURA

PANADERÍA MEXICANA I
PANADERÍA MEXICANA II
PANADERÍA MEXICANA III
POSTRES DE RESTAURANTE
DISTINTIVO H
BARRA DE POSTRES
PANQUES, BATIDOS Y MUFFINS
TÉCNICAS DE FONDANT
PANADERÍA INTERNACIONAL I
PANADERÍA INTERNACIONAL II
NUTRICIÓN
COSTOS
PROYECTO FINAL I
PROYECTO FINAL II
PRÁCTICA MÁS
EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO/PRÁCTICO

*NIVEL INGLÉS V OPCIONAL (SIN COSTO)

INCORPORADO A LA S.E.P. 15PBT1652W

RVOE 10FT027

TEL: 55 5390 9212

 /CACAO

 /CACAOACADEMIA

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





1 PRACTICAS

Nuestro programa de prácticas es de vital importancia para la adquisición de experiencia contenida y el enlace con la industria culinaria, lo que permitirá el desarrollo integral de nuestros estudiantes y su rápida inmersión al mundo laboral.

2 INSTALACIONES

Contamos con instalaciones de vanguardia e innovación tecnológica de latino América para el aprendizaje y formación de nuestros alumnos.

3 INSTRUCTORES

Contamos con profesores altamente cualificados y especializados en diversas ramas de la gastronomía nacional e internacional.

4 PROGRAMA INTERNACIONAL

Con nuestro sistema de prácticas internacionales aprende la cultura, la gastronomía y los modelos de negocio de los mejores lugares del mundo, como Italia, Francia, España, Estados Unidos y Emiratos Árabes Unidos.

5 RESTAURANTE-ESCUELA RAÍZ

Nuestro Restaurante-Escuela Raíz está situado en una de las zonas exclusivas de la ciudad de México, nuestros alumnos se adentran en la experiencia de practicar en uno de los restaurantes más prestigiosos del país reconocido por la liste como uno de los 10 mejores de nuestro país.



COLEGIATURAS

MATUTINO:
\$7,312

VESPERTINO:
\$7,312

INVERSIÓN INICIAL

- INSCRIPCIÓN
- UNIFORME
(flipina institucional, pantalón, mandil, cofia, pico)
- SEGURO DE ACCIDENTES
- MATERIAL PARA CLASE DE IDIOMAS
- PLATAFORMA MICROSOFT 365
- ESTUCHE DE HERRAMIENTAS PARA REPOSTERÍA

REALIZA TU PAGO

ESTUDIOS GASTRONOMICOS DEL VALLE DE MEXICO S.C.
Cuenta: 0110 89 82 79 Clabe: 012 180 001 108 982 791
*No se aplica devolución

SOMOS UN
**REFERENTE
GASTRONÓMICO**

