

# CHEF REPOSTERO- PANADERO



DURACIÓN  
**1 AÑO**  
4 Meses

**1** ESPECIALIDAD

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

## HORARIOS

Matutino: **9:00 a 13:00 hrs.**

Vespertino: **15:00 a 19:00 hrs.**

## DÍAS DE CLASES:

Lunes a Viernes

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

## INSTITUTO 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

INCORPORADO A LA S.E.P. 15PBT1652W

RVOE 10FT027



# CONTENIDO TEMÁTICO

## CHEF RESPOTERO PANADERO

1ER CUATRIMESTRE	2DO CUATRIMESTRE	3ER CUATRIMESTRE
<b>ASIGNATURA</b> INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA INGREDIENTES SANIDAD E HIGIENE BIZCOCHOS Y PASTAS BÁSICAS BIZCOCHOS Y PASTAS BÁSICAS II INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA I INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA II CREMAS FRÍAS Y CALIENTES REPOSTERÍA FRANCESA I REPOSTERÍA FRANCESA II REPOSTERÍA FRANCESA III REPOSTERÍA FRANCESA IV REPOSTERÍA ITALIANA REPOSTERÍA ALEMANA PRÁCTICA MÁS EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO PRÁCTICO 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	<b>ASIGNATURA</b> REPOSTERÍA ESPAÑOLA REPOSTERÍA DE LOS PAÍSES BAJOS Y NÓRDICOS MERCADOTECNIA REPOSTERÍA ÁRABE REPOSTERÍA VIENESA REPOSTERÍA ESTADOS UNIDOS I REPOSTERÍA A ESTADOS UNIDOS II REPOSTERÍA MEXICANA I REPOSTERÍA MEXICANA II REPOSTERÍA MEXICANA III DULCES MEXICANOS I DULCES MEXICANOS II CHOCOLATERÍA PRÁCTICA MÁS EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO PRÁCTICO PANADERÍA ALEMANA II PANADERÍA ALEMANA III 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 PAISES NÓRDICOS II PANADERÍA NORTEAMERICANA I PANADERÍA NORTEAMERICANA II	<b>ASIGNATURA</b> PETIT FOURS HELADOS CONFITERÍA POSTRES DE RESTAURANTE DISTINTIVO H BARRA DE POSTRES PANQUÉS, BATIDOS Y MUFFINS TÉCNICAS DE FONDANT GALLETERÍA Y DUYADO TÉCNICAS DE DECORACIÓN NUTRICIÓN COSTOS PROYECTO FINAL I PROYECTO FINAL II EXAMEN DE BLOQUE TEÓRICO PRÁCTICO PANADERÍA MEXICANA I PANADERÍA MEXICANA II PANADERÍA MEXICANA III PANADERÍA INTERNACIONAL I PANADERÍA INTERNACIONAL II

### \*IDIOMAS

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, cofia,  
pico)
- SEGURO DE ACCIDENTES
- PLATAFORMA MICROSOFT 365
- KIT DE HERRAMIENTAS PARA REPOSTERÍA

### MENSUALIDAD

**\$7,312**

**MATUTINO**

**\$6,250**

**VESPERTINO**

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

/CACAO

/CacaoAcademiaenArtesDulces



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