



CORONADO  
INSTITUTO ARTE CULINARIO

# CHEF EN ARTES CULINARIAS



## DÍAS DE CLASES:

Martes a Viernes



## HORARIOS:

Matutino: 7:00 a 10:00 hrs.  
10:30 a 13:30hrs.

Vespertino: 15:30 a 18:30hrs.

Nocturno: 19:00 a 22:00hrs.



## INVERSIÓN:

Matutino: \$3,900

Vespertino: \$3,900

Nocturno: \$3,900

Este programa te permitirá aprender diversas técnicas culinarias, así como la elección de maridaje que resalten tus platillos. Incrementaras tus conocimientos gastronómicos cocinando distintos platillos con diversa cultura gastronómica, aprendiendo de forma práctica desde las técnicas básicas y fundamentales de la gastronomía internacional. Con Laboratorio de cocina Gastrónomo podrás estudiar y trabajar al mismo tiempo con nuestros horarios flexibles.

HORARIOS  
FLEXIBLES

COSTOS  
ACCSESIBLES

DURACIÓN

2 AÑOS

4 MESES

# PLAN DE ESTUDIO

## CHEF EN ARTES CULINARIAS

### 1° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA  
 INTRODUCCIÓN A LOS INGREDIENTES  
 SOPAS CLÁSICAS  
 CREMAS Y ARROCES  
 PASTAS  
 COCINA FRÍA  
 COCINA CALIENTE  
 PESCADOS Y MARISCOS  
 BASES DE PANADERÍA  
 COMPRAS Y ALMACÉN  
 EXAMEN DE BLOQUE  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 INGLÉS I  
 PRACTICA MAS I

### 2° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

MANEJO DE COSTOS I  
 SERVICIO DE MESA I  
 INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO  
 COCTELERÍA I  
 INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEXICANA  
 COCINA MEXICANA REGIONAL  
 MEXICANA CONTEMPORÁNEA  
 ANTOJITOS MEXICANOS  
 PANADERÍA MEXICANA  
 DULCES MEXICANOS  
 COCINA VEGETARIANA  
 BASES DE PASTELERÍA L  
 EXAMEN DE BLOQUE L  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 INGLÉS II  
 PRACTICA MAS II

### 3° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

MANEJO DE COSTOS LL  
 COCTELERÍA LL  
 SERVICIO DE MESA II  
 COCINA ESPAÑOLA REGIONAL  
 COCINA ESPAÑOLA CONTEMPORÁNEA  
 COCINA ITALIANA REGIONAL  
 COCINA MEDITERRÁNEA  
 PASTELERÍA DE VANGUARDIA  
 PASTELERÍA CONTEMPORÁNEA  
 COCINA DE MERCADO  
 EXAMEN DE BLOQUE III  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 INGLÉS III  
 FRANCÉS I  
 PRACTICA MAS III

### 4° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

MANEJO DE COSTOS III  
 COCTELERÍA III  
 VINOS DEL VIEJO MUNDO  
 SERVICIO DE MESA III  
 PLANEACIÓN DE MENÚ  
 INTRODUCCIÓN A LA COCINA FRANCESA  
 COCINA FRANCESA REGIONAL  
 COCINA FRANCESA CONTEMPORÁNEA  
 COCINA PERUANA  
 COCINA SUDAMERICANA  
 COCINA ÁRABE  
 COCINA LIBANESA  
 PANADERÍA EUROPEA  
 EXAMEN DE BLOQUE IV  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 INGLÉS IV  
 FRANCÉS II  
 PRACTICA MAS IV

### 5° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

MANEJO DE COSTOS IV  
 VINOS DEL NUEVO MUNDO  
 BARISMO  
 COCINA ASIÁTICA  
 MENÚS A 3 TIEMPOS  
 CHOCOLATERÍA  
 POSTRES AL PLATO  
 TÉCNICAS APLICADAS A LOS ALIMENTOS  
 TÉCNICAS MODELAS DE PASTELERÍA  
 EXAMEN DE BLOQUE V  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 INGLÉS V  
 FRANCÉS III  
 PRACTICA MAS V TURNO

### 6° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

MANEJO DE COSTOS V  
 APERTURA DE NEGOCIOS  
 COCINA CREATIVA I  
 COCINA CREATIVA II  
 COCINA CREATIVA III  
 COCINA CREATIVA IV  
 PETIT FOURS  
 CATA Y MARIDAJE  
 PANADERÍA DE RESTAURANTE  
 BUEN MANEJO DE PESCADOS Y MARISCOS  
 COCINA ITALIANA CONTEMPORÁNEA  
 PRACTICA MAS VI  
 ACERCAMIENTO A LA INDUSTRIA  
 FRANCÉS IV  
 EXAMEN DE BLOQUE VI

### 7° CUATRIMESTRE

#### ASIGNATURA

FRANCÉS V  
 ESTANCIA FINAL PRACTICA

TEL: 55 5390 9212

 /GASTRONOMO

 /GASTRONOMO

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 Y SIN PREVIO AVISO.

