

LA NEW CUISINE®							
CARTELERA GASTRONÓMICA DE LA NEW CUISINE							
Descripción	Horario disponible	Aviso	Inversión	Contenidos			Observación
Carrera chef Cocina internacional	Día: lunes 26/01 y Martes 27/01 Hora: 2 a 5:30 pm  Día: sábado Hora: 8 a 12:30  Nocturno Día: lunes Hora: 6:00 a 9:30 pm  Fechas Estimadas.	Abiertas las inscripciones hasta el	Nivel	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	Se ofertan 3 turnos para su comodidad. Selecciona el mejor horario.  Turno mañana es de 8 a 12 Turno tarde de 2 a 5:30 Turno noche 6 a 9:30   La carrera completa consta de 3 niveles tiene una duración de 15 meses más pasantías
			Inscripción nivel: Básico 50 € Mensualidad 140 €  Kit de estudio 130 € (kit incluye filipina, gorro, delantal set de 2 cuchillos: puntilla y cebollero, tiene financiamiento 2 cuotas)  Inscripción nivel: Intermedio 100 € Mensualidad 160 €  Inscripción nivel: Intermedio 100 € Mensualidad 160 € (Nota: el nivel intermedio y avanzado no colocarlo en ari. Es informativo para ustedes)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas de cortes, buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li><li>• Técnicas de preparación de fondos y Caldos.</li><li>• Preparación de sopas y cremas</li><li>• Método de conducción de calor</li><li>• Salsas madres y aderezos</li><li>• Oratoria y expresión corporal</li><li>• Cereales</li><li>• Hortalizas tubérculos y raíces</li><li>• Setas, hiervas y especies</li><li>• Lácteos grasas y pastas</li><li>• Masas I</li><li>• Costos I</li><li>• Lácteos y quesos</li><li>• Técnicas de emplatados</li><li>• Grupos de grasas</li><li>• Etiqueta y protocolo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aves I Y II</li><li>• Pato y pavo</li><li>• Conejo, cordero y chivo</li><li>• Cerdo</li><li>• Bovino I Y II</li><li>• Pescados I (blancos), II (azules), III (rosados y cartilaginosos)</li><li>• Mariscos I Y II</li><li>• Costos II</li><li>• Inglés Gastronómico I</li><li>• Francés gastronómico I</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Charcutería</li><li>• Panadería</li><li>• Postres I Y II</li><li>• Masas II</li><li>• Cocina molecular</li><li>• Chocolate</li><li>• Cocina internacional I Y II</li><li>• Cocina venezolana</li><li>• Cocina mediterránea</li><li>• Nutrición y dietética</li><li>• Inglés gastronómico II</li><li>• Francés gastronómico II</li></ul>	
Carrera chef Panadero	Día: lunes 9 de febrero  Hora 2 a 5:30 pm  Nocturno Día: lunes Hora: 6:00 a 9:30 pm	Abiertas las inscripciones hasta el	Inscripción nivel: Básico 50 € Mensualidad 140 €  Kit de estudio 90 € (kit incluye filipina, gorro, delantal tiene financiamiento 2 cuotas)  Inscripción nivel: Intermedio 100 € Mensualidad 160 €  (Nota: el nivel intermedio y avanzado no colocarlo en ari. Es informativo para ustedes)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principios básicos de panificación</li><li>• Clases de harina</li><li>• Formulas panaderas</li><li>• Ingredientes</li><li>• Oratoria y expresión corporal</li><li>• Matemáticas panaderas</li><li>• Pan campesino</li><li>• Pan canilla</li><li>• Pan Piñita</li><li>• Cinnamon</li><li>• Pizza</li><li>• Costo I</li><li>• Bageis</li><li>• Golfeados</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan guayaba</li><li>• Pan de hamburguesa</li><li>• Pan de sándwich</li><li>• Pan francés</li><li>• Pan sin amasar</li><li>• Pan de mantequilla</li><li>• Cibatta</li><li>• Focaccia</li><li>• Masa madre</li><li>• Costos II</li><li>• Nutrición y dietética</li><li>• Inglés gastronómico II</li><li>• Francés gastronómico II</li><li>• Pasantía</li><li>• Fine dinnig</li><li>• Informe Final</li></ul>	Formación integral para chefs, emprendedores y profesionales del sector alimentario.  Transforma tu pasión por el pan en una profesión con aroma a éxito. Estudia panadería y hornea tú futuro

Descripción	Horario disponible	Aviso	Inversión	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	
				<ul style="list-style-type: none"><li>• Cachitos</li><li>• Técnicas de emplatados</li><li>• Etiqueta y protocolo</li><li>• Pan de jamón</li><li>• Pan dulce</li><li>• Donas</li><li>• Hojaldre</li><li>• Pan de coco</li><li>• Pan de queso y tocineta</li></ul>			
Carrera chef Pastelero	<p><b>Día miércoles y jueves</b> <b>Hora: 8: a 12:30</b> <b>2: a 5:30 pm</b> <b>Fecha estimada 25 y 26 febrero</b></p> <p><b>Día: sábado</b> <b>Hora: 8 a 12:30</b> <b>Fecha estimada 28 de febrero</b></p> <p><b>Nocturno</b> <b>Día: lunes 23 de febrero</b> <b>Hora: 6:00 a 9:30 pm</b></p>	Abiertas las inscripciones hasta el	<p><b>Inscripción nivel: Básico</b> 50 € Mensualidad 140 €</p> <p><b>Kit de estudio</b> 90 € (kit incluye filipina, gorro, delantal tiene financiamiento 2 cuotas)</p> <p><b>Inscripción nivel: Intermedio</b> 100 € Mensualidad 160 €</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manguado y merengues</li><li>• Biscochos y masas</li><li>• Livianas</li><li>• Sable, Cakes</li><li>• Masas quebradas I</li><li>• Masas quebradas I</li><li>• Oratoria y expresión corporal</li><li>• Etiqueta y protocolo</li><li>• Pastelería clásica</li><li>• Butter Cream y fondant</li><li>• Pastelería comercial</li><li>• Petit four variados</li><li>• Masas chux, brioche, croisan, costos I y Técnicas de emplatado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandearía saludable I</li><li>• Inglés gastronómico I</li><li>• Francés gastronómico I</li><li>• Hojaldre I</li><li>• Hojaldre II</li><li>• Postres de vitrina</li><li>• Costos I</li><li>• Bombonería I</li><li>• Bombonería II</li><li>• Técnicas de Maridaje</li><li>• Panadería I,</li><li>• Panadería II</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastelería francesa I, II</li><li>• Pastelería alemana, Austriaca,</li><li>• Pastelería italiana, medio Oriente.</li><li>• Costos II</li><li>• Nutrición y dietética</li><li>• Mouse</li><li>• Pastelería Latinoamérica, argentina, estados unidos.</li><li>• Inglés gastronómico II</li><li>• Pastelería venezolana</li><li>• Francés gastronómico II</li><li>• Pasantía</li><li>• Fine dinnig</li><li>• Informe Final</li></ul>	
Diplomado en gerencia gastronómica	<p>Martes 3 de febrero Turno tarde 2:00 a 6 pm</p> <p><b>Día: sábado</b> <b>Hora: 8 a 12:30</b> <b>Fecha estimada 28 de febrero</b></p>	Abiertas las inscripciones hasta el	<p>Inscripción 50 € Mensualidad 130 €</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emprendimiento del modelo de negocios gastronómico bajo lienzo canva</li><li>• Marketing gastronómico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neuromarketing y neurogastronomía</li><li>• Capital humano, liderazgo y coaching organizacional</li><li>• Ingeniería del menú y catering</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manejo y control gastronómico</li><li>• Educación gastronómica en higiene y salud ocupacional en la manipulación de alimentos</li><li>• Plan de negocios final</li><li>•</li></ul>	Formación integral para chefs, emprendedores y profesionales del sector alimentario. Duración 4 meses

TALLERES ENERO A MARZO					
ABC de la cocina molecular con el chef Jesús Gil 3 de febrero	Turno Tarde 2 a 6 pm	“¡Descubre sabores extraordinarios... INSCRÍBETE YA!” acompañado de “Con el chef Jesús Gil” en un estilo profesional.	INVERSIÓN 40 €	INCLUYE Certificado de asistencia Insumos	¡Revuelve la ciencia en tu cocina con el Taller ABC Cocina Molecular: esferificaciones que estallan sabor, espumas etéreas y geles que desafían la gravedad! Domina técnicas básicas. ¡Cupo limitado! Inscríbete YA y crea magia gastronómica.