

LA NEW CUISINE®

CARTELERA GASTRONÓMICA DE LA NEW CUISINE

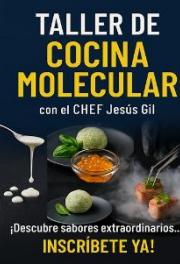
Descripción	Horario		Fecha	Cupos	Inversión	Contenidos	Observación	
Carrera chef Cocina internacional nivel Básico	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$140 Kit de estudio \$ 130 (kit tiene financiamiento 2 cuotas)	<ul style="list-style-type: none"> • Cortes, • Caldos, sopas y cremas • Método de conducción de calor • Oratoria y expresión corporal • Cereales • Hortalizas tubérculos y raíces 	<p>Se ofertan 2 turnos para su comodidad. Selecciona el mejor horario.</p> <p>Turno mañana es de 8 a 12</p> <p>Turno tarde de 2 a 6</p> <p>La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses</p> <p>Nivel básico 20 semanas</p>	
Carrera chef Cocina internacional nivel Intermedio	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160	<ul style="list-style-type: none"> • Aves I Y II • Pato y pavo • Conejo, cordero y chivo • Cerdo • Bovino I Y II • Pescados I (blancos), II (azules), III (rosados y cartilaginosos) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos I Y II • Costos II • Ingeniería del menú • Nutrición y dietética • Técnicas de cata de maridaje 	<p>Se ofertan 2 turnos para tu comodidad. Selecciona el mejor horario.</p> <p>Turno mañana es de 8 a 12</p> <p>Turno tarde de 2 a 6</p> <p>La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses</p> <p>Nivel intermedio 20 semanas</p>
Carrera chef Cocina internacional nivel Avanzado	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160	<ul style="list-style-type: none"> • Charcutería • Panadería • Postres I Y II • Masas II • Cocina molecular • Chocolate • Cocina internacional I Y II 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina venezolana • Cocina mediterránea • Cocina light • Electiva I y II • Pasantía, fine dining e informe final 	<p>Se ofertan 2 turnos para tu comodidad. Selecciona el mejor horario.</p> <p>Turno mañana es de 8 a 12</p> <p>Turno tarde de 2 a 6</p> <p>La carrera completa con sus 3 niveles tiene una duración de 1 año y 8 meses</p> <p>Nivel avanzado 20 semanas</p>
Diplomado en gerencia gastronómica	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	20 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$120	<ul style="list-style-type: none"> • Emprendimiento del modelo de negocios gastronómico bajo lienzo canva • Marketing gastronómico • Neuromarketing y neurogastronomía • Capital humano, liderazgo y coaching organizacional • Ingeniería del menú y catering 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo y control gastronómico • Educación gastronómica en higiene y salud ocupacional en la manipulación de alimentos • Plan de negocios final 	<p>Formación integral para chefs, emprendedores y profesionales del sector alimentario.</p> <p>Duración 4 meses</p> <p>16 clases</p>

LA NEW CUISINE®

CARTELERA GASTRONÓMICA DE LA NEW CUISINE

PANADERÍA NIVEL BÁSICO	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$140 Kit de estudio \$ 90 (kit tiene financiamiento 2 cuotas)	• Principios básicos de panificación • Clases de harina • Formulas panaderas • Ingredientes • Matemáticas panaderas • Pan campesino Pan canilla	• Pan Piñita • Cinnamon • Pizza • Costo I • Oratoria • Bageis • Golfeados Cachitos	• Pan de jamón • Pan dulce • Donas • Hojaldre • Pan de coco • Pan de queso y tocineta Etiqueta protocolo y	Se ofertan 2 turnos para tu comodidad. Selecciona el mejor horario. Turno mañana es de 8 a 12 Turno tarde de 2 a 6 La carrera completa con sus 2 niveles tiene una duración de 8 meses Nivel básico 20 semanas
PANADERÍA NIVEL AVANZADO	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160	• Pan guayaba • Pan de hamburguesa • Pan de sándwich • Pan francés • Pan sin amasar	• Pan de mantequilla • Cibatta • Focaccia • Masa madre	Transforma tu pasión por el pan en una profesión con aroma a éxito. Estudia panadería y hornea tú futuro	
PASTELERÍA NIVEL BÁSICO	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$50 Mensualidad \$140 Kit de estudio \$ 90 (kit tiene financiamiento 2 cuotas)				
PASTELERÍA NIVEL AVANZADO	Turnos Mañana 8:00 a 12:30 Turno tarde 2:00 a 6 pm		Abiertas las inscripciones hasta el	10 cupos	Inscripción \$100 Mensualidad \$160				

TALLERES ENERO A MARZO

Taller de comida saludable, ensalada y aderezos 22 de enero	Turno Tarde 2 a 6 pm		¡Inscríbete ahora!	20	Con certificados avalados por el ministerio de educación	<ul style="list-style-type: none"> • Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso con puré de batata. • Ensalada ahumada de berenjena y pimentón. • Calabacines rellenos, pasticho de berenjena • Ensalada hojas verdes y aderezos. 	Transforma tu alimentación, transforma tu vida. Descubre el sabor de lo saludable en nuestro exclusivo Taller de Comida Saludable. Aprende a preparar platos nutritivos, creativos y deliciosos que cuidan tu cuerpo sin renunciar al placer de comer bien. Todo en la New Cuisine
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.			•	¡Revuelve la ciencia en tu cocina con el Taller ABC Cocina Molecular: esferificaciones que estallan sabor, espumas etéreas y geles que desafian la gravedad! Domina técnicas básicas. ¡Cupo limitado! Inscríbete YA y crea magia gastronómica.
Taller Sushi 23 de febrero	Turno Tarde 2 a 6 pm		“Aprende, crea y disfruta... ¡Inscríbete ya!”	16	Con certificados avalados por el ministerio de educación	<ul style="list-style-type: none"> • Formación completa de que es el sushi y como elaborarlo • Elaboración y aderezo del arroz • Dinamita roll (Roll Uramaki) • Tropical roll • Tiger sake • Tataki de atún rojo • Mezcla para tempura • Salsa fuji • Salsa unagui • California roll • Ensalada dinamita 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprende técnicas auténticas de preparación de sushi. • Ingredientes frescos y de calidad. • Experiencia práctica y degustación incluida. • Certificado de participación.
Taller de postre saludable 4 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm		“¡Endulza tus días y siéntete bien... INSCRÍBETE YA”	16	Con certificados avalados por el ministerio de educación	<ul style="list-style-type: none"> • Cheesecake de Yogurt griego • Torta de chocolate sin gluten • Muffins de avena y chocolate • Waffles de avena y frutos rojos 	Taller práctico donde aprenderás postres sin azúcar, sin harinas refinadas y con ingredientes naturales, ideales para mantenerte sano sin renunciar a lo dulce
Taller Comida española 10 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm			16	Con certificados avalados por el ministerio de educación		
Taller de marketing gastronómico 24 de marzo	Turno Tarde 2 a 6 pm			16	Con certificados avalados por el ministerio de educación		