

Descripción	Horario disponible	Aviso	Inversión	Contenidos			Observación
			Nivel	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	
Carrerea 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	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 la fila. Es informativo para ustedes)	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de cortes, buenas prácticas de manipulación de alimentos. Técnicas de preparación de fondos y Caldos. Preparación de sopas y cremas Método de conducción de calor Salsas madres y aderezos Oratoria y expresión corporal Cereales Hortalizas tubérculos y raíces Setas, hiervas y especies Lácteos grasas y pastas Masas I Costos I Lácteos y quesos Técnicas de emplatados Grupos de grasas Etiqueta y protocolo 	<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) Mariscos I Y II Costos II Inglés Gastronómico I Francés gastronómico I 	<ul style="list-style-type: none"> Charcutería Panadería Postres I Y II Masas II Cocina molecular Chocolate Cocina internacional I Y II Cocina venezolana Cocina mediterránea Nutrición y dietética Inglés gastronómico II Francés gastronómico II 	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
Carrerea 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 la fila. Es informativo para ustedes)	<ul style="list-style-type: none"> Principios básicos de panificación Clases de harina Formulas panaderas Ingredientes Oratoria y expresión corporal Matemáticas panaderas Pan campesino Pan canilla Pan Piñita Cinnamon Pizza Costo I Bagels Golfeados 	<ul style="list-style-type: none"> Pan guayaba Pan de hamburguesa Pan de sándwich Pan francés Pan sin amasar Pan de mantequilla Cibatta Focaccia Masa madre Costos II Nutrición y dietética Inglés gastronómico II Francés gastronómico II Pasantía Fine dinnig Informe Final 	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"> • Cachitos • Técnicas de emplatados • Etiqueta y protocolo • Pan de jamón • Pan dulce • Donas • Hojaldre • Pan de coco • Pan de queso y tocineta 			
Carrerea chef Pastelero	Día miércoles y jueves Hora: 8: a 12:30 2: a 5:30 pm Fecha estimada 25 y 26 febrero Día: sábado Hora: 8 a 12:30 Fecha estimada 28 de febrero Nocturno Día: lunes 23 de febrero 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 €	<ul style="list-style-type: none"> • Mangueado y merengues • Biscochos y masas • Livianas • Sable, Cakes • Masas quebradas I • Masas quebradas I • Oratoria y expresión corporal • Etiqueta y protocolo • Pastelería clásica • Butter Cream y fondant • Pastelería comercial • Petit four variados • Masas chux, brioche, croisan, costos I y Técnicas de emplatado 	<ul style="list-style-type: none"> • Pandearía saludable I • Inglés gastronómico I • Francés gastronómico I • Hojaldre I • Hojaldre II • Postres de vitrina • Costos I • Bombonería I • Bombonería II • Técnicas de Maridaje • Panadería I, • Panadería II 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelería francesa I, II • Pastelería alemana, Austriaca, • Pastelería italiana, medio Oriente. • Costos II • Nutrición y dietética • Mouse • Pastelería Latinoamérica, argentina, estados unidos. • Inglés gastronómico II • Pastelería venezolana • Francés gastronómico II • Pasantía • Fine dinnig • Informe Final 	
Diplomado en gerencia gastronómica	Martes 3 de febrero Turno tarde 2:00 a 6 pm Día: sábado Hora: 8 a 12:30 Fecha estimada 28 de febrero	Abiertas las inscripciones hasta el	Inscripción 50 € Mensualidad 130 €	<ul style="list-style-type: none"> • Emprendimiento del modelo de negocios gastronómico bajo lienzo canva • Marketing gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 	Formación integral para chefs, emprendedores y profesionales del sector alimentario. Duración 4 meses

TALLERES ENERO A MARZO

			INVERSIÓN	INCLUYE	
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.	40 €	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 desafian la gravedad! Domina técnicas básicas. ¡Cupo limitado! Inscríbete YA y crea magia gastronómica.