

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">• 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 especias• 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	
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">• 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• Bageis• 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			
Carrera chef Pastelero	<p>Día miércoles y jueves Hora: 8: a 12:30 2: a 5:30 pm Fecha estimada 25 y 26 febrero</p> <p>Día: sábado Hora: 8 a 12:30 Fecha estimada 28 de febrero</p> <p>Nocturno Día: lunes 23 de febrero Hora: 6:00 a 9:30 pm</p>	Abiertas las inscripciones hasta el	<p>Inscripción nivel: Básico 50 € Mensualidad 140 €</p> <p>Kit de estudio 90 € (kit incluye filipina, gorro, delantal tiene financiamiento 2 cuotas)</p> <p>Inscripción nivel: Intermedio 100 € Mensualidad 160 €</p>	<ul style="list-style-type: none">• Manguado 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	<p>Martes 3 de febrero Turno tarde 2:00 a 6 pm</p> <p>Día: sábado Hora: 8 a 12:30 Fecha estimada 28 de febrero</p>	Abiertas las inscripciones hasta el	<p>Inscripción 50 € Mensualidad 130 €</p>	<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					
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.