

# LA NEW CUISINE

ESCUELA DE ALTA COCINA

TEMPORADA ACADÉMICA  
Enero / Febrero 2026

ESTADO DE ADMISIÓN  
● Inscripciones Abiertas

REGISTRO MINISTERIO  
No. R-0129-08



"Formamos artistas culinarios desde 2002. No solo enseñamos recetas, enseñamos a **entender** el alimento, respetar la técnica y gestionar el negocio."



## Chef en Cocina Internacional

"Nuestra formación insignia. Un recorrido integral desde las técnicas fundamentales hasta la vanguardia molecular."

### ⌚ HORARIOS Y FECHAS

#### ▢ Inicio: 26 de Enero 2026

- Lunes y Martes: 2:00 PM - 5:30 PM
- Sábados: 8:00 AM - 12:30 PM
- Nocturno: Por confirmar (6:00 - 9:30 PM)

Duración: 15 Meses + Pasantías

### ☆ INVERSIÓN

Inscripción Básico	50 €
Mensualidad Básico	140 €
Inscripción Intermedio	100 €
Mensualidad Intermedio	160 €
Kit de Estudio	130 €

\*Financiamiento disponible en 2 cuotas

### CONTENIDO ACADÉMICO (RESUMEN)

Cortes, BPM, Oratoria y Expresión Corporal | Métodos de Conducción de Calor | Salsas Madres, Fondos, Aderezos y Sopas

Despiece: Aves, Carnes, Pescados y Mariscos | Cocina Internacional, Mediterránea y Venezolana | Charcutería, Panadería, Chocolate y Molecular

## Chef Panadero

"El arte de la masa madre y el horno. Domina la panadería artesanal, comercial y de autor."

### ⌚ HORARIOS Y FECHAS

#### ▢ Inicio: 9 de Febrero 2026

- Lunes (Tarde): 2:00 PM - 5:30 PM
- Lunes (Noche): 6:00 PM - 9:30 PM

Duración: Niveles Progresivos

### ☆ INVERSIÓN

Inscripción Básico	50 €
Mensualidad Básico	140 €
Inscripción Intermedio	100 €
Mensualidad Intermedio	160 €
Uniforme Completo	90 €

\*Financiamiento disponible en 2 cuotas

### CONTENIDO ACADÉMICO (RESUMEN)

Matemáticas Panaderas y Oratoria | Masas Madre y Química de Panificación | Clásicos: Canilla, Campesino, Francés, Guayaba

Especiales: Ciabatta, Focaccia, Mantequilla | Dulce: Piñita, Cinnamon, Gofleados, Donas | Pizza, Bagels y Fine Dining



### ESPECIALIZACIÓN



## Chef Pastelero

"Precisión y dulzura. Especialízate en las técnicas de la pastelería francesa y chocolatería fina."

### ⌚ HORARIOS Y FECHAS

#### ⌚ Inicio: 25 de Febrero 2026

- Miér/Jue (Mañana): 8:00 AM
- Miér/Jue (Tarde): 2:00 PM
- Sábados: 8:00 AM (Inicia 28 Feb)
- Lunes Nocturno: 6:00 PM (Inicia 23 Feb)

Duración: Niveles Progresivos

### ⭐ INVERSIÓN

Inscripción Básico	50 €
Mensualidad Básico	140 €
Inscripción Intermedio	100 €
Mensualidad Intermedio	160 €
Uniforme Completo	90 €

\*Financiamiento disponible en 2 cuotas

### CONTENIDO ACADÉMICO (RESUMEN)

Masas Quebradas, Hojaldre y Merengues | Pastelería Francesa, Austriaca e Italiana | Panadería I y II (Transversal)  
Bombonería, Temperado y Postres de Vitrina | Etiqueta, Protocolo y Oratoria | Pastelería Venezolana y Fine Dining

## Diplomado en Gerencia

"Visión estratégica. Herramientas esenciales para emprender y gestionar negocios gastronómicos rentables."

### ⌚ HORARIOS Y FECHAS

#### ⌚ Inicio: 3 de Febrero 2026

- Martes (Tarde): 2:00 PM - 6:00 PM
- Sábados (Mañana): 8:00 AM (Inicia 28 Feb)

Duración: 4 Meses Intensivos

### CONTENIDO ACADÉMICO (RESUMEN)

Modelo Canvas y Plan de Negocios | Marketing, Neuromarketing y Neurogastronomía | Ingeniería del Menú y Catering  
Liderazgo, Coaching y Capital Humano | Legislación y Salud Ocupacional | Costos y Control de Gestión

## Junior Chef

### JÓVENES

Programa especial y continuo diseñado exclusivamente para el desarrollo de nuevos talentos gastronómicos.

#### FICHA TÉCNICA

Horario:

Viernes 2:00 PM - 5:30 PM

Requisito:

Pasión por la cocina



## Cocina Molecular

### MASTERCLASS

El ABC de la vanguardia con el Chef Jesús Gil. Aprende esferificaciones que estallan, aires y geles.

#### FECHA

3 de Febrero

#### INVERSIÓN

40 €

✓ Incluye Certificado e Insumos

## Comienza tu Legado

Estamos listos para recibirte. Agenda una visita guiada a nuestras instalaciones o formaliza tu inscripción hoy mismo.



### LLÁMANOS

+58 241-9350635  
+58 241-8254476  
+58 414-4197356  
+58 424-4635196



### VISÍTANOS

Urb. Sabana Larga  
Av. 107, Casa 128-11  
Frente al C.C. Mediterranean Plaza  
Valencia, Edo. Carabobo



### ESCRÍBENOS

info@lanewcuisine.com  
Reg. Ministerio de Educación No. R-0129-08