



*Cooking Gourmet*

ESCUELA DE ALTA COCINA



# GASTRONOMÍA

# TRANSFORMA TU PASIÓN



**Modalidad**  
Clases 100% presenciales



**Instructores**  
Chefs de Alto Prestigio



**Prácticas Profesionales**  
Empresas de Renombre



**Metodología**  
Aprendizaje 80% práctico

## Nosotros

Somos una escuela pionera en la formación de chefs profesionales en la región Junín, donde la pasión por la cocina se encuentra con la técnica y la creatividad. Nuestros estudiantes reciben una formación integral que abarca desde la cocina tradicional peruana hasta la gastronomía internacional, aprendiendo a dominar sabores, texturas y presentaciones únicas.

Fomentamos el desarrollo profesional con un enfoque práctico y altamente personalizado, preparando a los alumnos para emprender en el sector culinario o formar parte de prestigiosos restaurantes en cada rincón del Perú y el mundo.

## Dirigido a

Estudiantes, Emprendedores desempeñados en el rubro, Egresados de Gastronomía, Estudiantes de cocina, Público en general. Aplicamos técnicas y conocimientos específicos para descubrir y potenciar tu crecimiento profesional en el arte culinario, permitiéndote ampliar tus horizontes para generar nuevas oportunidades y negocios en el ámbito gastronómico.

Nuestra carrera de gastronomía sigue un enfoque 80% práctico y 20% teórico, brindando una formación de calidad que garantiza un sólido desarrollo de habilidades culinarias y técnicas de vanguardia.

**+11,200**

Estudiantes  
egresados

**+600**

Estudiantes  
en el extranjero

**+2,000**

Estudiantes como  
Jefe de cocina

# IMPULSA TU CARRERA

CON LOS MEJORES  
DE LA REGIÓN

GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA  
GASTRONOMÍA



## Bolsa de trabajo

Convenios exclusivos con empresas de alto prestigio y de gran renombre para estudiantes de Cooking Gourmet, brindando a nuestro egresado la oportunidad de realizar prácticas profesionales con diversas oportunidades laborales.



**+500**

Empresas de gran  
prestigio en Huancayo



# NUESTRA MALLA CURRICULAR

## METODOLOGÍA Y PLAN DE ESTUDIOS DEL SEMESTRE I

34 CRÉDITOS

### MÓDULO 1

- Cocina peruana tradicional
- Técnicas culinarias I
- Compras y almacén
- Costos de alimentos y bebidas
- Higiene y manipulación de alimentos

### MÓDULO 2

- Cocina peruana regional
- Técnicas culinarias II
- Pastelería
- Nutrición humana
- Recursos humanos

### MÓDULO 3

- Pescados y mariscos
- Técnicas de comedor y servicio
- Técnicas culinarias III
- Técnicas de bar y coctelería

## METODOLOGÍA Y PLAN DE ESTUDIOS DEL SEMESTRE II

37 CRÉDITOS

### MÓDULO 4

- Cocina europea (Italiana, Francesa, Española)
- Postres peruanos y postres de vitrina
- Panadería
- Gestión empresarial

### MÓDULO 5

- Cocina Latinoamericana
- Cocina china
- Enología
- Bromatología
- Prácticas pre-profesionales

### MÓDULO 6

- Cocina de vanguardia y de autor
- Cocina Japonesa
- Carbones y parrillas
- Prácticas profesionales

## INVERSIÓN

**INICIO: 18 DE AGOSTO**

**Matrícula:** S/280.00

**Mensualidad:** S/240.00

**Uniforme:** S/180.00

## REQUISITOS

- Certificado de 1ro a 5to de secundaria
- Fotocopia de DNI
- Recibo de Agua o Luz

## UNIFORME

- 01 - Chaqueta
- 01 - Pantalón
- 01 - Mandilón
- 01 - Gorro de Chef
- 01 - Crocs

**M** Turno Mañana  
7:00 a.m.  
10:00 a.m.

**MM** Media Mañana  
10:30 a.m.  
1:30 p.m.

**T** Turno Tarde  
2:00 p.m.  
5:00 p.m.

**N** Turno Noche  
5:30 p.m.  
8:30 p.m.



**GESTIONA  
Y ADMINISTRA  
TU EMPRESA**

#Gastronomía  
#Profesionales

\*Nota importante: Siguiendo nuestro principio de actualización constante, el plan de estudio está sujeto a modificaciones.



*Cooking Gourmet*

ESCUELA DE ALTA COCINA



**Sede central:**

Av. Ferrocarril 587 - Huancayo



**Sucursal:**

Los andes N° 376, Psje. Manchego  
Muñoz - El tambo.



**Contacto central:**

(064) 659923



**Matrículas:**

981 - 377 - 382



[www.cookinggourmet.com.pe](http://www.cookinggourmet.com.pe)