

# TOP 1

Renombrada como  
la mejor escuela  
**CULINARIA**  
**DE JUNÍN**

# CONVERTIMOS PASIÓN EN PROFESIÓN

#EsMomentoDeCrecer  
#Gastronomía



Brindando la  
mejor educación  
**para ti.**

# TRANSFORMA TU PASIÓN



**Modalidad**  
Clases 100% presencial



**Instructores**  
Chefs de alto prestigio



**Practicas Profesionales**  
Empresas reconocidas



**Metodología**  
Aprendizaje 90% práctico

## Nosotros

Somos una de las escuelas de cocina más prestigiosas de toda la región Junín, siendo pioneros en formar líderes profesionales en nuestro programa de estudio de Cocina. Nuestra exigencia y método de enseñanza ofrece a los estudiantes un amplio conocimiento en sus respectiva áreas.

Potenciamos su crecimiento profesional de manera eficiente, practica e interactiva, creando diversas alternativas y posibilidades de emprender o laborar en empresas prestigiosas del Perú.

## Dirigido a

Estudiantes, Emprendedores desempeñados en el rubro, Egresados de Gastronomía, Estudiantes de cocina, Público en general. Aplicando técnicas y conocimientos puntuales para descubrir y potenciar tu nivel de crecimiento profesional, ampliando tu horizonte para generar nuevos negocios.

Nuestra carrera está compuesto por un método de aprendizaje del 90% práctico y 10% teórico. Brindando calidad de enseñanza para generar pregnancia y fortalecimiento profesional en todos nuestros alumnos.

**+11,000**

Estudiantes  
egresados

**+300**

Estudiantes  
en el extranjero

**+2,000**

Estudiantes como  
Jefe de cocina

# IMPULSA TU CARRERA

**CON LOS MEJORES  
DE LA REGIÓN**



## 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.



El Conquistador



**+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

**Inscripción:** S/180.00 (Pago único)

**Matrícula:** S/100.00 (Incluye material)

**Mensualidad:** S/240.00

**Uniforme:** S/140.00 (Pago único)

### 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



**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  
5:00 p.m.  
8:00 p.m.





*Cooking Gourmet*

ESCUELA DE ALTA COCINA



**Sede central:**

Av. Ferrocarril 587 - Huancayo



**Sucursal:**

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



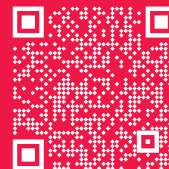
**Contacto central:**

(064) 659923



**Matrículas:**

981 - 377 - 382



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