



Cooking Gourmet
ESCUELA DE ALTA COCINA



Pastelería

POTENCIA TU CRECIMIENTO



Modalidad

Clase 100% presencial



Instructores

Chefs de alto prestigio



Prácticas 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 Pastelería.

Aprenderás de la mano de expertos apasionados por el arte culinario, que compartirán contigo todos sus secretos y consejos para que te conviertas en un auténtico maestro de la repostería. Desde los fundamentos básicos hasta las técnicas más avanzadas, cada lección te llevará a un nuevo nivel de habilidad y creatividad.

Dirigido a

Estudiantes, emprendedores desempeñados en el rubro, conocedores panaderos, conocedores pasteleros y Público en general.

Ya sea que desees emprender tu propio negocio de repostería o crear postres novedosos, obtén los conocimientos y la confianza necesaria para alcanzar tus metas en este fascinante mundo.

Nuestra excelencia en enseñanza está compuesto por un método de aprendizaje del 90% práctico y 10% teórico. Generamos pregnancy y fortalecimiento profesional en todos nuestros alumnos.

+5,000

Estudiantes
egresados

+100

Estudiantes
en el extranjero

+1,500

Emprendedores
y negocios

EMPRENDE TU CAMINO

CON LOS PIONEROS 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



+300

Empresas de gran
prestigio en Huancayo



NUESTRA MALLA CURRICULAR

PLAN DE ESTUDIO

MÓDULO 1

- Técnicas de pastelería
- Pastelería básica
- Higiene y manipulación de alimentos.

MÓDULO 2

- Pastelería avanzada
- Panadería básica
- Barismo y snack

MÓDULO 3

- Panadería avanzada
- Gestión empresarial
- Petit fours y chocolatería

MÓDULO 4

- Postres de vitrina
- Decoración de tortas en chantilly y masa elástica
- Marketing gastronómico



INVERSIÓN

Inscripción: S/180.00 (Pago único)

Matrícula: S/100.00 (incluye material)

Mensualidad: S/200.00

Uniforme: S/140.00 (Pago único)

REQUISITOS

- Foto tamaño carnet
- Fotocopia de DNI
- Recibo de agua o luz

UNIFORME

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



Turno
Mañana
7:00 a.m.
10:00 a.m.



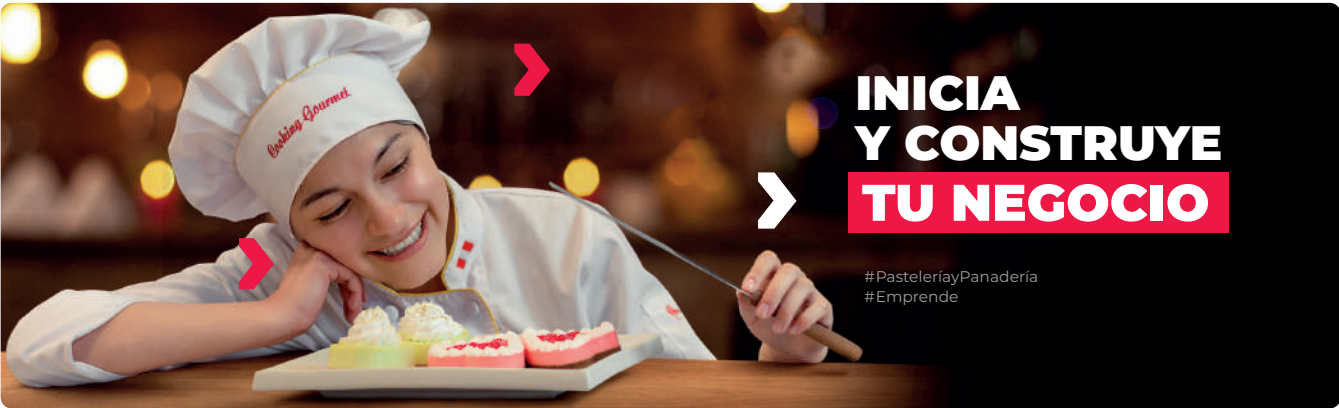
Media
Mañana
10:30 a.m.
1:30 p.m.



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



Turno
Noche
5:00 p.m.
8:00 p.m.



**INICIA
Y CONSTRUYE
TU NEGOCIO**

#PasteleriaPanaderia
#Emprende



Cooking Gourmet

ESCUELA DE ALTA COCINA



Sede central:

Av. Ferrocarril 587 - Huancayo



Sucursal:

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



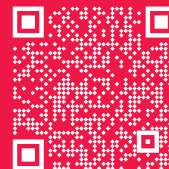
Contacto central:

(064) 659923



Matrículas:

981 - 377 - 382



www.cookinggourmet.edu.pe