## Licenciatura



RVOE: 20171490

DURACIÓN DE 3 AÑOS 4 MESES (PLAN CUATRIMESTRAL)

Licenciatura en Gastronomía

Incluye: Inglés y francés. Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico.

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

Modalidades: Escolarizada y ejecutiva.

**INFORMES** 

### Perfil de egreso para Licenciatura en Gastronomía:

Al egresar de la Licenciatura en Gastronomía serás capaz de difundir y transmitir la cultura gastronómica en todos sus enfoques tanto teóricos como prácticos en el proceso de alimentos y bebidas. Tendrás conocimientos y herramientas para emprender y gestionar negocios en la industria gastronómica.

Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas

DURACIÓN DE 3 AÑOS 4 MESES (PLAN CUATRIMESTRAL)

Incluye: Inglés y francés. Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico. Modalidades: Escolarizada y ejecutiva.

**INFORMES** 

### Perfil de egreso para Licenciatura:

El licenciado en gastronomía será capaz de preservar, difundir y transmitir la cultura gastronómica en todos sus enfoques con sus conocimientos e información integral obtenida tanto teóricas como practicas en el procesamiento de alimentos y bebidas

## Especialidad



#### Chef Internacional **DURACIÓN DE 2 AÑOS**

Es una especialidad gastronómica incorporada a la SEP.

Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico. Modalidades: Escolarizada y ejecutiva. Al término se entrega: **Diploma por parte de la SEP en el área** 

de alimentos y bebidas. Insumos y préstamo de equipo incluidos.

**INFORMES** 



## Chef Repostero

**DURACIÓN DE 2 AÑOS** 

Es una especialidad gastronómica incorporada a la SEP. Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico.

Modalidades: Escolarizada y ejecutiva. Al término se entrega: Diploma por parte de la SEP en el área de repostería.

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

**INFORMES** 

#### Perfil de egreso para Chef Internacional: Al egresar de la **Especialidad Chef Internacional** obtendrás

conocimientos para elaborar, combinar e identificar alimentos salados. Podrás administrar y asesorar negocios de tu rama, mismos con los cuales podrás desarrollar tus habilidades de innovación y creatividad.

#### Perfil de egreso para Chef Repostero: Al egresar de la **Especialidad Chef Repostero** obtendrás conocimientos para elaborar, combinar e identificar alimentos dulces.

Podrás administrar y asesorar negocios de tu rama, mismos con los cuales podrás desarrollar tus habilidades de innovación y creatividad.

# **Bachillerato**

Bachillerato con Gastronomía

RVOE: 20181034 DURACIÓN DE 3 AÑOS (PLAN CUATRIMESTRAL) Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico.

Modalidades: Escolarizada y ejecutiva. Al egresar se te hará entrega: Certificado de Bachillerato técnico con una carrera técnica en preparación de alimentos y bebidas.

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

**INFORMES** 

expresar tus ideas con claridad. Podrás analizar y resolver problemas a partir de tus conocimientos y experiencias. Dominaras contenidos de enseñanza los cuales te

Perfil de egreso para Bachillerato con Gastronomía:

Al egresar del Bachillerato Técnico en Preparación de Alimentos y

Bebidas tendrás habilidades intelectuales, capacidad para liderar y

ayudaran a continuar tus estudios en la universidad. Así mismo, conocerás a cerca del mundo gastronómico y su desarrollo a lo largo de los años.



# DURACIÓN DE 3 AÑOS (PLAN CUATRIMESTRAL)

Bachillerato General RVOE: 20181034

Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico. Modalidades: Escolarizada y ejecutiva.

Al egresar se te hará entrega: **Certificado de Bachillerato. INFORMES** 

### capacidad para liderar y expresar tus ideas con claridad. Podrás analizar y resolver problemas a partir de tus conocimientos y

Perfil de egreso para Bachillerato General:

experiencias. Dominaras contenidos de enseñanza los cuales te ayudaran a continuar tus estudios en la universidad.

Al egresar del Bachillerato General tendrás habilidades intelectuales,



# Junio 2023

Calendario de Cursos

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBAD
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Online \$250

Presencial \$350

**Testimonios** 

Online \$250

Presencial \$350

### Quedé bastante satisfecho con los cursos, aprendí Quedé bastante satisfecho con los cursos, aprendí

los cursos, aprendí

combiné elementos

nicos y deliciosos,

nuevas técnicas como chef y combiné elementos

para crear platillos nuevos únicos y deliciosos,

¡altamente recomendado!

Nombre de la persona

Nombre de la persona

nuevas técnicas como chef y combiné elementos

para crear platillos nuevos únicos y deliciosos,

¡altamente recomendado!

ialtame Nomb

Quedé bastante sat

nuevas técnicas co

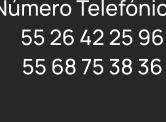
para crear platillo

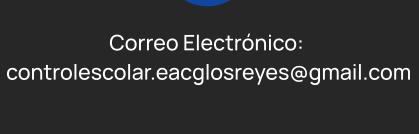
Contáctanos Nombre y Apellido Correo Electrónico Asunto Número Telefónico Tu Mensaje

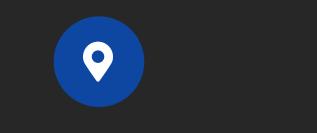
**ENVIAR MENSAJE** 

Número Telefónico: 55 26 42 25 96 55 68 75 38 36

Información de Contacto







Ubicación: Calle 9, Mz. 79, Lt 5, Col. Valle de Los Reyes, 56430, Los Reyes La Paz, Edo. de México.