

Escuela de Alta Cocina y Gastronomía

Licenciatura



Licenciatura en Gastronomía

RVOE: 20171490

DURACIÓN DE 3 AÑOS 4 MESES
(PLAN CUATRIMESTRAL)

Incluye: Inglés y francés.

Aprendizaje: 60% práctico y 40% teórico.

Modalidades: Escolarizada y ejecutiva.

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

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.

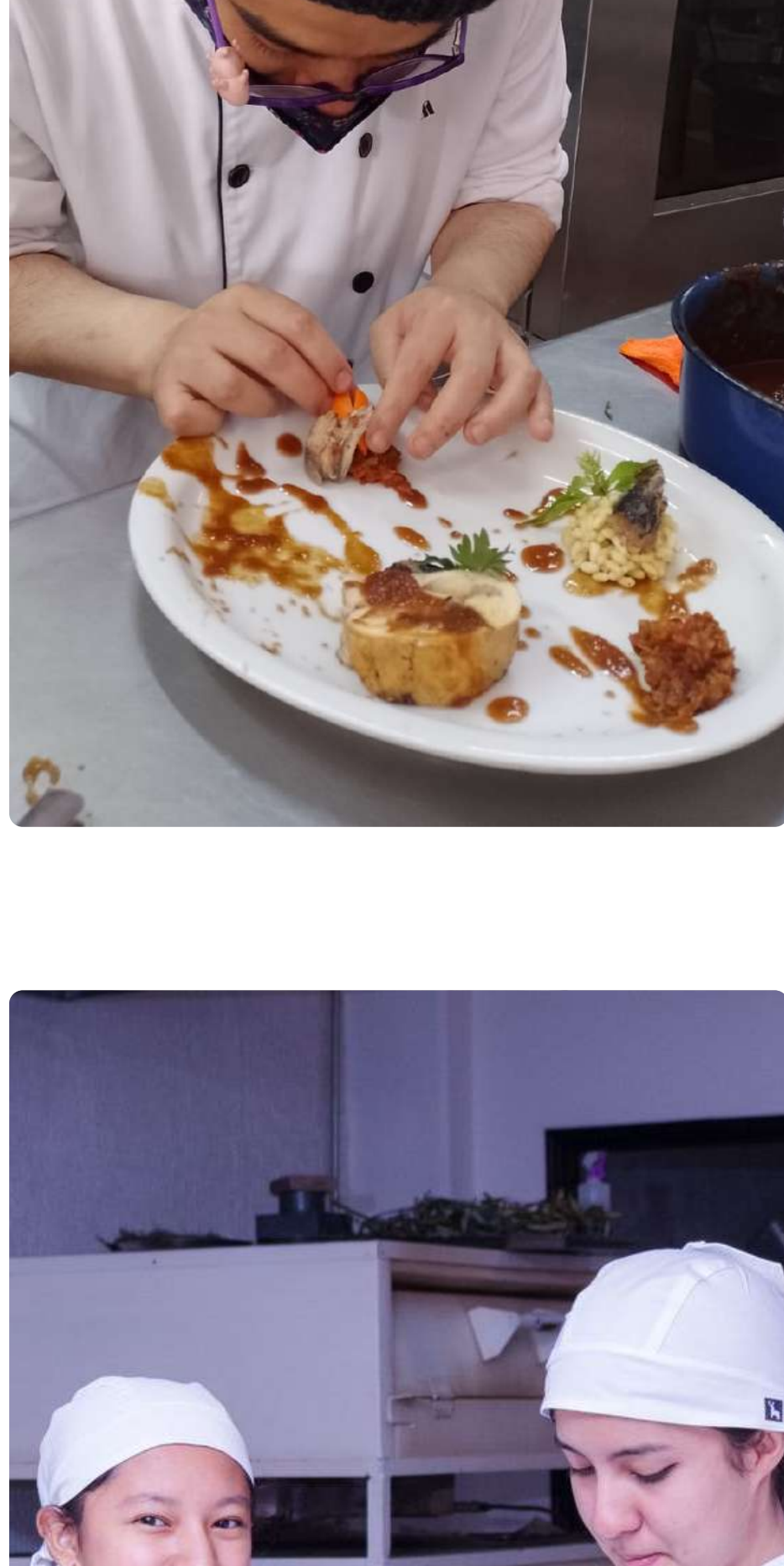
Insumos y préstamo de equipo incluidos.

INFORMES

Perfil de egreso para Licenciatura en Gastronomía:

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 prácticas 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.

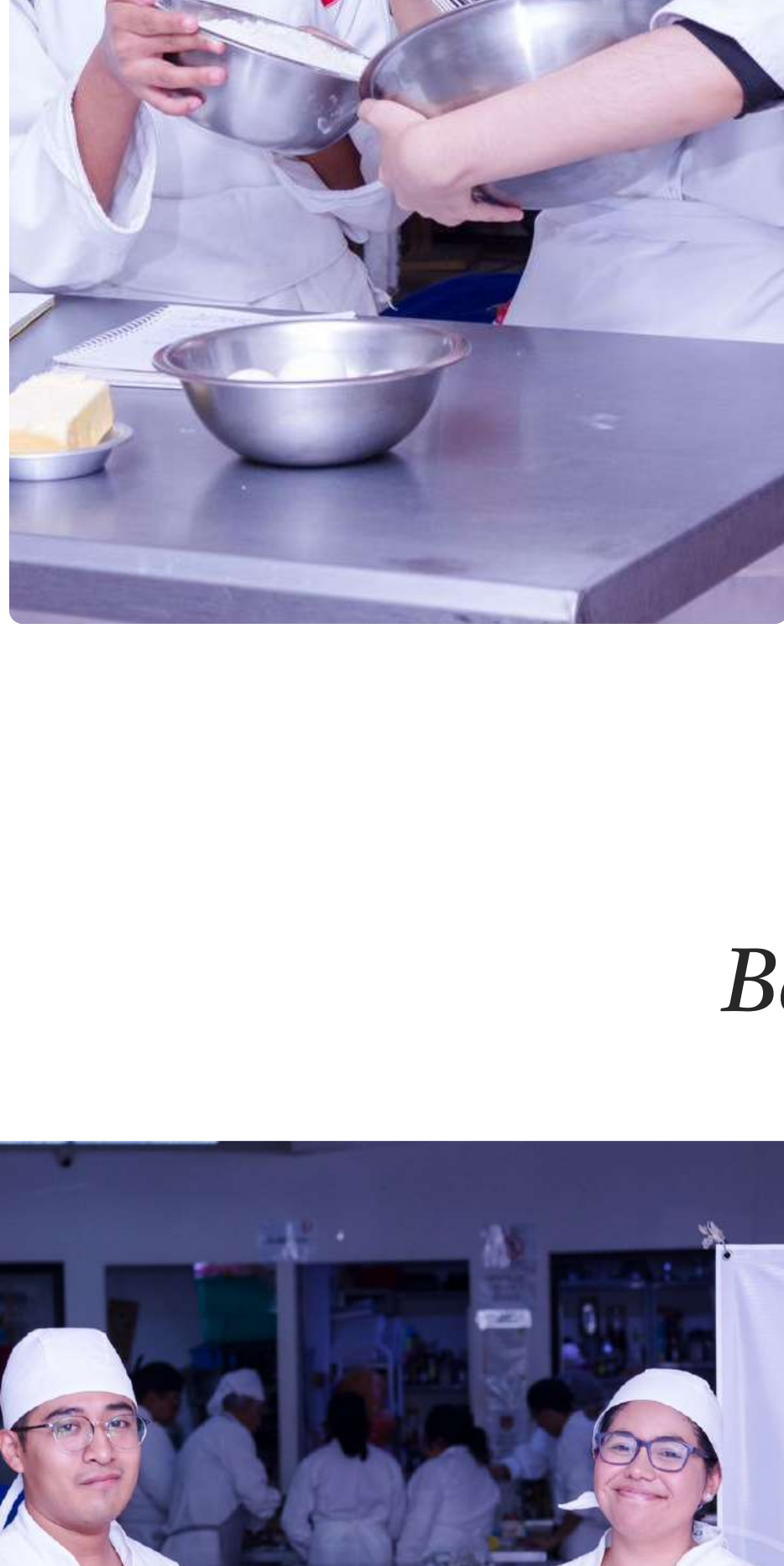
Al término se entrega: **Diploma por parte de la SEP en el área de alimentos y bebidas.**

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

INFORMES

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.



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.**

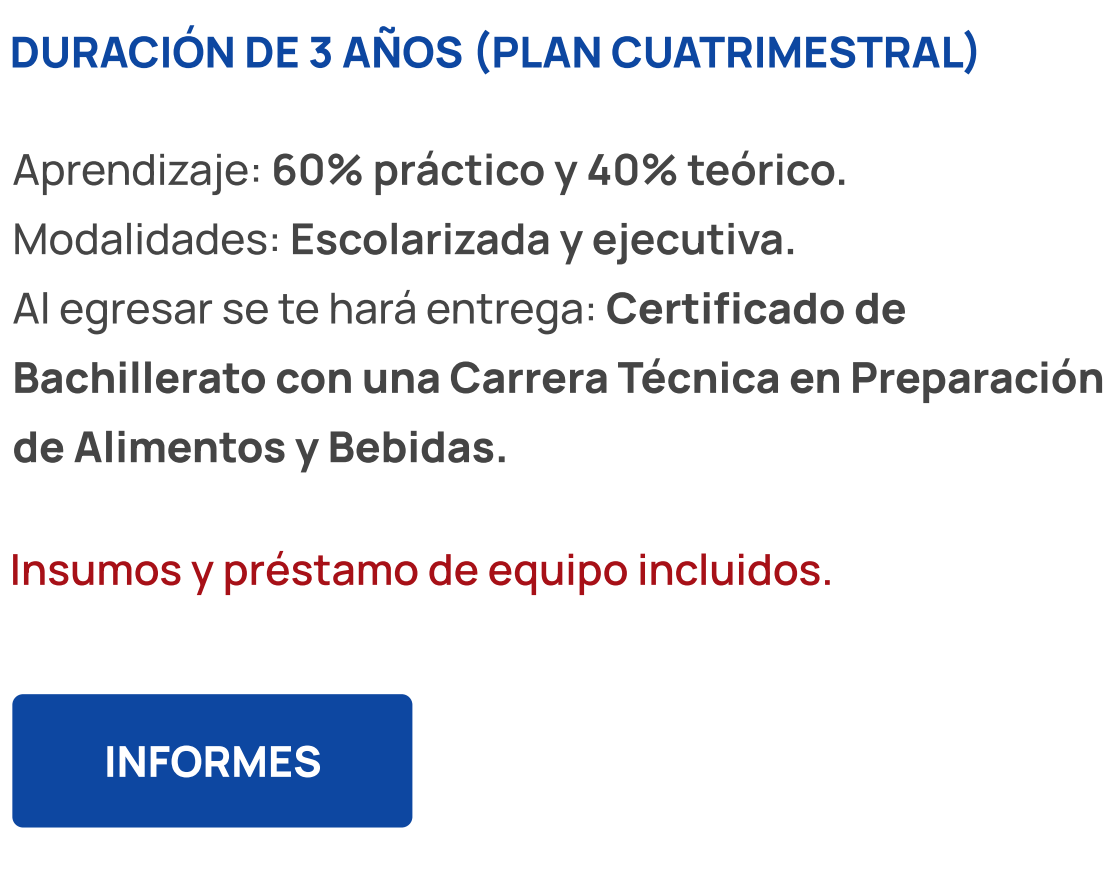
Insumos y préstamo de equipo incluidos.

INFORMES

Perfil de egreso para Chef 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 con una Carrera Técnica en Preparación de Alimentos y Bebidas.**

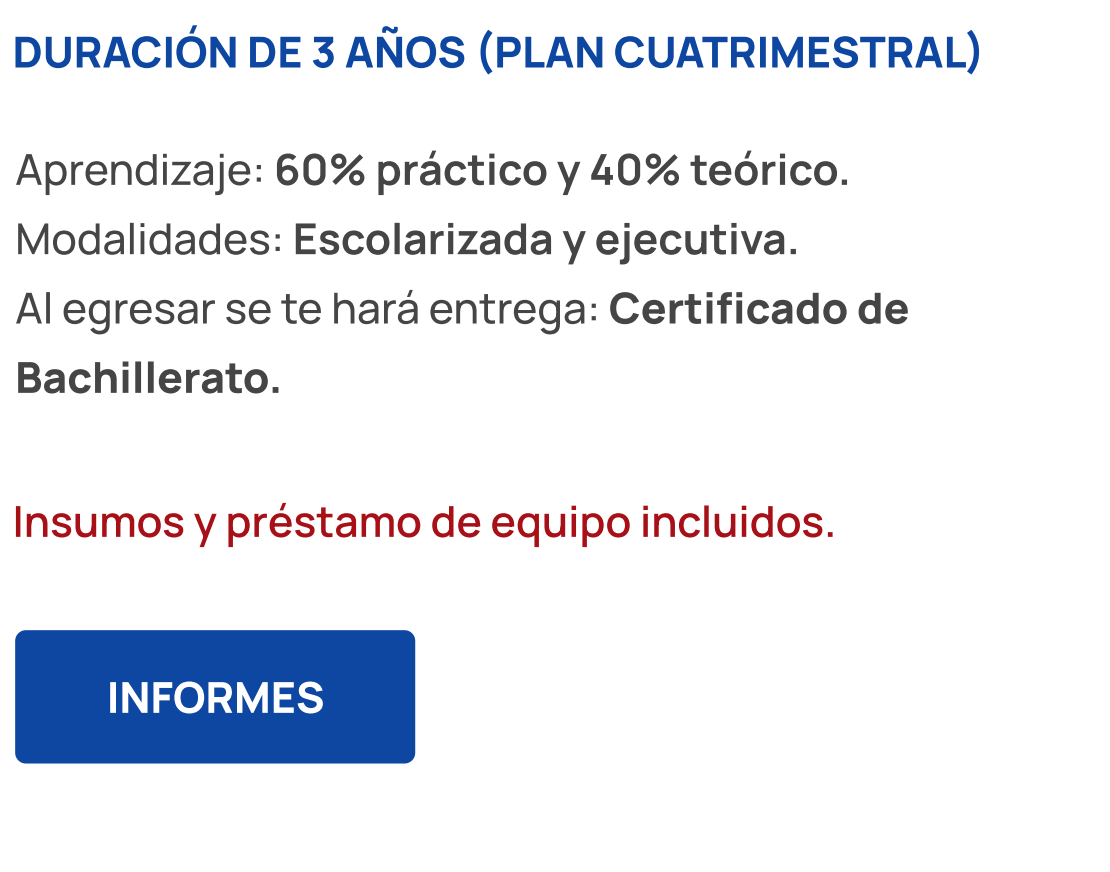
Insumos y préstamo de equipo incluidos.

INFORMES

Perfil de egreso para Bachillerato en Gastronomía:

Al egresar del **Bachillerato Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas** tendrás habilidades intelectuales, capacidad para liderar y expresar tus ideas con claridad.

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



Bachillerato General

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.**

Insumos y préstamo de equipo incluidos.

INFORMES

Perfil de egreso para Bachillerato General:

Al egresar del **Bachillerato General** tendrás habilidades intelectuales, capacidad para liderar y expresar tus ideas con claridad.

Podrás analizar y resolver problemas a partir de tus conocimientos y experiencias. Dominaras contenidos de enseñanza los cuales te ayudaran a continuar tus estudios en la universidad.

Calendario de Cursos

Junio 2023

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
				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

Jueves, 1 de Junio

Pizza kids: 14:00 HRS

Online \$250

Presencial \$350

Manzanas decoradas: 14:00 HRS

Online \$250

Presencial \$350

Testimonios

Quedé bastante satisfecho con los cursos, aprendí nuevas técnicas como chef y combiné elementos para crear platillos nuevos únicos y deliciosos, altamente recomendado!

Nombre de la persona

Quedé bastante satisfecho con los cursos, aprendí nuevas técnicas como chef y combiné elementos para crear platillos nuevos únicos y deliciosos, altamente recomendado!

Nombre de la persona



Contáctanos

Nombre y Apellido

Correo Electrónico

Asunto

Número Telefónico

Tu Mensaje

ENVIAR MENSAJE

Información de Contacto



Número Telefónico:

55 26 42 25 96

55 68 75 38 36



Correo Electrónico:

control escolar.eacglosreyes@gmail.com



Ubicación:

Calle 9, Mz. 79, Lt 5, Col. Valle

de Los Reyes, 56430, Los Reyes

La Paz, Edo. de México.