

MODALIDAD:

Semipresencial



CETPRO
SAN MARCOS

Pensando en Tu Futuro

PROGRAMA DE ESTUDIO:

ALTA COCINA



Crea, Innova y Supérate





Si tu pasión es la gastronomía y tu sueño es viajar y trabajar en los mejores restaurantes del Perú y del mundo. El Programa de estudio en Alta Cocina es para tí. Nuestro nuevo plan de estudio te permitirá aprender los mejores métodos y técnicas de cocina y pastelería.

Estudia en el CETPRO San Marcos con los mejores chefs instructores y conviértete en la revelación de la Gastronomía.

TUS BENEFICIOS



Plan de Estudio Actualizado, diseñado y estructurado para desarrollar tus **Habilidades con prácticas continuas** e insertarte rápidamente al mercado laboral



Incluye todos los **Insumo selectos** para las prácticas de taller.



Certificación Modular Progresiva y Título oficial a nombre del MINEDU



Plana docente de primer nivel con **Amplia Experiencia**



Orientaciones para el desarrollo de su **Propio Negocio**



Idioma **inglés y francés** gratis



Colocación Laboral y Prácticas Pre Profesionales

Campo Laboral



Hoteles



Restaurant



Catering



Negocio Propio

¡¡¡ Garantizamos Tú Formación,
con exigencia y calidad EDUCATIVA !!!



CHEF EN ALTA COCINA

TÉRMINO

4 Técnicas Aplicadas de Cocina Internacional

- Gestión, equipamiento y control de calidad
- Responsabilidad social y empresarial en la gastronomía
- Legislación para restaurantes y nuevas tendencias culinarias
- Técnicas y preparación de cocina Europea Asiática - Novoandina
- Técnicas y preparación de bar y coctelería
- Idioma francés - II

3 Técnicas Aplicadas de Pescados y Mariscos

- Gestión y organización de eventos gastronómicos
- Administración empresarial
- Biodiversidad y sostenibilidad para la gastronomía
- Geografía gastronómica III
- Técnicas aplicadas de la cocina regional - pescados y mariscos
- Técnicas aplicadas de pastelería gourmet
- Idioma francés técnico gastronómico III

MALLA MODULAR

INICIO

1 Pre Elaboración y Conservación de los Alimentos

- Fundamentos e historia de la cocina
- Teoría de los procesos culinarios I
- Geografía gastronómica I
- Técnicas aplicadas de los Procesos culinarios I
- Procesamiento de alimentos peruanos - I
- Técnicas aplicadas de la repostería comercial
- Idioma inglés técnico gastronómico I

2 Técnicas Culinarias Cocina Peruana Criolla

- Bromatología y nutrición aplicada
- Geografía gastronómica II
- Técnicas de Comedor
- Técnicas aplicadas de los procesos culinarios II
- Técnicas aplicadas de cocina peruana criolla
- Técnicas aplicadas de la pastelería clásica
- Informática aplicada
- Idioma inglés técnico gastronómico II

CERTIFICACIÓN:

Nuestra Certificación y Titulación es Oficial a Nombre del Ministerio de Educación con mención en:

- Certificado en Pre Elaboración y Conservación de Alimentos.
- Certificado en Técnicas Culinarias.
- Certificado en Técnicas de Cocina Peruana Criolla - Pescados y Mariscos.
- Certificado en Cocina Latinoamericana - Internacional & Buffet.

Nuestra Certificación Progresiva con mención en:

- Especialista en Técnicas de Cocina Básica.
- Especialista en Cocina Peruana Tradicional Regional.
- Especialista en Pastelería y Panadería Comercial.
- Especialista en Catering, Bar y Coctelería.





“TU FUTURO COMIENZA AQUÍ”

INICIO



Inversión

- Inscripción: S/ 50.00 soles
- Matrícula: S/ 180.00 soles
- Mensualidad: S/ 380.00 soles
- Uniforme: S/ 100.00 soles

Incluye--->

1 Chaqueta + 1 Mandil + 1 Gorra

Horarios

- Las clases se desarrollarán de manera sincrónica y asincrónica en función de los turnos y horarios establecidos.

- Los talleres prácticos se realizarán los: lunes -miércoles - viernes según el calendario académico que será comunicado al inicio de clases.

Frecuencia	Lunes - Viernes	Sábados y Domingos	Disponibilidad
Horarios			

Requisitos

Para la matrícula virtual:

*Se enviarán al correo secretaria.academica@sanmarcuscusco.edu.pe



- Copia DNI (escaneado por ambas caras)
- 1 Foto digital

Para la parte presencial: Se adjuntará en 1 Mica lo siguiente:

- 2 fotos tamaño carné (en fondo blanco)
- Certificado de Estudios
- Copia del DNI

¡Aceptamos estudiantes desde 4to de Secundaria!
<--- esta es tu oportunidad --->

Modalidad de Pago

El pago de la inversión podrá efectuarse vía sistema de recaudación Bancaria, depósito en agencias o vía pago de tarjeta de débito o crédito en **Caja Municipal Cusco**.



Una vez **Registrado**, podrás apersonarte a **Caja Municipal Cusco**, y realizar el pago correspondiente indicando <<nombre completo>> nombre de la institución <<San Marcos>>. Indicar que realizará pago de mensualidad.

No se aceptan devoluciones o cambios por ningún motivo.
El pago de la inversión es intransferible.

Ubícanos:



**Calle San Miguel N° 249
Cusco (1/2 Cuadra del
Colegio Humberto Luna)**



info@sanmarcuscusco.edu.pe



+51 960-406997

