



AVECULINARIA
INSTITUTO GASTRONÓMICO

QUIERO SER CHEF PROFESIONAL



Especialidad
EN COCINA TRADICIONAL
MEXICANA



SEER
SISTEMA EDUCATIVO
ESTATAL REGULAR

Estudia una carrera
técnica 100% certificada
en solo 2 años



Inscripciones abiertas
¡Únete a la aventura!

CHEF PROFESIONAL

● Especialidad en Cocina Tradicional Mexicana

Duración 2 años

Inicio

Horarios

- Matutino A 8:00 am - 11:00 am
- Matutino B 11:00 am - 2:00 pm
- Vespertino A 3:00 pm - 6:00 pm
- Vespertino B 6:00 pm - 9:00 am

Requisitos

- ✓ Certificado de secundaria o preparatoria
- ✓ Acta de nacimiento
- ✓ INE, CURP
- ✓ Comprobante de domicilio
- ✓ Certificado médico

Costos

Inscripción anual

Incluye:
Materia Prima

Mensualidad



PLAN DE ESTUDIOS



SEER
SISTEMA EDUCATIVO
ESTATAL REGULAR
Acuerdo 1992
C.C.T. 249B102201

Primer año

Técnicas y habilidades culinarias

Historia de la gastronomía
Técnicas de corte
Técnicas básicas de preparación
Fondos y salsas
Pescados y mariscos
Cocina fría
Tipos de emplatados

Técnicas de compra

Evaluación sensorial
Costos y compras

Idiomas I

Inglés Técnico

Especialidad cocina del mediterráneo

Cocina francesa
Cocina italiana
Cocina española

Introducción a la repostería

Introducción a panadería
Bases de repostería
Betunes y Fondant

Nutrición y Gastronomía

Vegetariana I
Vegetariana II
Servicio de A y B
Química y conservación de los alimentos
Microbiología

Comprensión y redacción de textos gastronómicos

Taller de lectura y redacción I
Taller de lectura y redacción II
Taller de lectura y redacción III
Cultura gastronómica

Especialidad cocina asiática

Cocina china
Cocina coreana
Cocina japonesa

Cocina Tradicional Mexicana

Cocina indígena
Cocina contemporánea
Cocina popular y familiar
Cocina zona centro
Cocina zona norte
Cocina zona sur

Cocina Conventual
Cocina colonial
Cocina siglo XIX
Cocina regional potosina
Alta cocina mexicana
Dulces mexicanos

Segundo año

Cocina de Vanguardia

Cocina fusión
Cocina molecular I
Cocina molecular II
Cocina sustentable
Cocina vanguardia

Cocina Internacional

Resto del mediterráneo
Resto de Asia
Cocina Sudamericana
Cocina del Medio Oriente

Enología y sus derivados

Vitivinicultura
Vinos europeos
Vinos latinoamericanos
Vinos mexicanos
Maridaje
Coctelería
Mixología
Diseño rutas gastronómicas

Idiomas II

Francés culinario

Repostería

Pastelería I
Pastros al plato
Chocolatería I
Chocolatería II
Alta repostería mexicana

Desarrollo de Negocios

Fabricación lácteos
El arte de la charcutería
Negocios I (Mercado laboral)
Proyecto de negocios A y B
Proyecto gastronómico sustentable

Servicio de A y B II

Distintivo H y Norma 251
Calidad en el servicio
Comapris y bebidas
Servicio de catering



El Plan de Estudios ofrece una formación integral:

Gastronómica
Empresarial
Científica
Humanística
Creativa

Incluyendo...

- ✓ Prácticas profesionales
- ✓ Viajes escolares
- ✓ Prácticas escolares
- ✓ Bolsa de trabajo
- ✓ Rancho ave culinaria el "Garambullo"
- ✓ Huerto orgánico
- ✓ Restaurante Escuela
- ✓ Especialidad en cocina tradicional mexicana

Campo Laboral

Gastronomía
Restaurantes tradicionales, franquicias, fast food, bares, lounge, cafés y snack bar.

Catering

Catering social y catering aéreo.

Empresas de alimentación comercial:
Cafeterías y concesiones de empresas.

Servicios orientados al entretenimiento y descanso:
Casinos y cruceros

CHEF INTENSIVO

Diplomado sabatino

Duración 11 meses

Horario

Sábados 10:00 AM - 1:00 PM

DIPLOMADOS EN

- Cocina tradicional mexicana
- Coctelería
- Internacional
- A la medida



Te invitamos a una
CLASE GRATIS
¡Ven a conocernos!



Dirección

Andhuac #680, Barrio de Tequis
San Luis Potosí, S.L.P.
Tel: 4441 66 7100

WhatsApp: 4444 81 4112

email: operaciones@aveculinaria.com



Síguenos en nuestras redes
Ave Culinaria Instituto Gastronómico

