

PROGRAMA
DE EDUCACIÓN
CONTINUA PARA
CHEF
PROFESIONAL
COCINA Y PANADERÍA

Culmina tu carrera en el
mundo culinario en tan
solo **8 meses**



Conviértete en un **Chef Profesional** en solo **8 meses**

Nuestro programa de 8 meses está diseñado para brindar a los estudiantes una formación integral en el campo culinario, con clases prácticas de cocina, panadería, pastelería, coctelería, enología, técnicas de servicio etiqueta y protocolo. Además, procesos administrativos en restaurantes y hoteles. Al finalizar el programa, los estudiantes estarán listos para comenzar sus carreras como chefs profesionales o para emprender su propio negocio en el mundo culinario.

PORTAFOLIO PROFESIONAL

4

Certificaciones profesionales

a nivel nacional como:

- Cocina Profesional.
- Panadería Repostería Profesional.

Avaladas por el Ministerio del Trabajo.

4

Certificaciones profesionales

a nivel internacional como

- Pre Commis Chef.
- Culinary Foundations.
- Chef Profesional.
- Chef Panadero y Pastelero Profesional.

Avalados por World Chefs.

4

Certificaciones profesionales

avaladas por CAS Ecuador como

- Chef de partie.
- Commis de Cuisine.
- Administrador de bares y restaurantes.
- Baking and pastry chef.



El grand diploma como Chef acreditado y reconocido por la Asociación Juvenil de Chefs del Ecuador **“ASO-YOUNG CHEFS DEL ECUADOR”**

RESOLUCION NRO.2023-033 DEL MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR



Formamos líderes culinarios y **EMPRENDEDORES** de éxito

Al finalizar el programa, los estudiantes estarán listos para comenzar sus carreras como chefs profesionales y emprender su propio negocio en el mundo culinario.

PRÁCTICAS Pre-Profesionales

Tenemos convenios a nivel nacional en los mejores hoteles y restaurantes.

Las prácticas pre profesionales en la carrera de gastronomía, como actividades de aprendizaje orientadas a la aplicación de conocimientos y al desarrollo de destrezas y habilidades específicas propias de este arte, se basan en objetivos relacionados con los niveles de conocimiento adquiridos en el proceso de formación por el estudiante.

CONVENIOS y ALIANZAS INSTITUCIONALES

HotelQuito  swissôtel QUITO


Hanaska


Holiday Inn
AN IHG HOTEL


DANN
CARLTON
HOTEL
QUITO


JW MARRIOTT.
QUITO


GRUPO
KFC
Servimos más que comida


Black Diamond


SACHA URCO LODGE
Boroves Primario y Pemmocultivo


Sin
Culpa


RESTAURANTE ESCUELA
Varikay
FUSION LAB

TEMÁTICAS DE APRENDIZAJE

1100 HORAS ACADÉMICAS



Fundamentos de la cocina.
Técnicas culinarias.
Elaboración de fondos, salsas y cremas.
Cortes clásicos de cocina francesa.
Cocina contemporánea.
Aplicación de 9 técnicas de cocción.
Procesos cárnicos con aves, peces, crustáceos, moluscos, bovinos y res.
Manejo y estandarización de recetas, BPM y Serv Safe en alimentos.
Manejo y aplicación de cereales, arroces y tubérculos.
Formulación y elaboración de pastas, salsas y embutidos.
Manejo de desayunos, frutas y guarniciones.

Cocina ecuatoriana
- costa, sierra y oriente
Cocina internacional
- mexicana, peruana, brasileña, etc.
Cocina clásica
- francesa, italiana y española
Teoría y aplicación de química culinaria
- geles, espumas, esferificaciones, etc.
Cocina molecular.
- Adaptación de texturas a diferentes productos.
Servicio, etiqueta y protocolo.

Combinamos grandes áreas de la gastronomía para formarte como un Chef Profesional con un perfil académico completo e integral.

*** Especialización en administración de bares y restaurantes con mención en Innovación Técnica y Producto de Cocina ecuatoriana.**

Costos en alimentos y bebidas.

- Cálculos de rentabilidad.
- Ticket promedio

Creación de un modelo de negocio culinario (proyecto final)

Coctelería.

Maridaje enfocado en preparaciones gastronómicas.

Juego de restaurante, ejercicio práctico.

Cocina de autor.

Ingeniería del menú.

BPM

Serv Safe aplicado a la panadería.

Fundamentos técnicos en

panadería, pastelería y repostería.

Formulaciones.

Mousses y cheesecake.

Panadería comercial.

Masas laminadas.

Masas quebradas.

Masas líquidas.

Masas batidas cremosas.

Bizcochos.

Productos de temporada.

Pasta choux.

Técnicas básicas en cake designer.

Arquitectura culinaria enfocada a la repostería.



SISTEMA DE APRENDIZAJE CON INGREDIENTES INCLUIDOS

Brindamos educación de excelencia y formación profesional altamente competitiva, por eso te ahorramos tiempo para que lo inviertas en las clases prácticas.

Nosotros incluimos los ingredientes para cada receta de cocina, panadería, pastelería o coctelería.

Recuerda que la experiencia práctica que obtendrás durante el programa te ayudará a fortalecer tu formación profesional y emprender tu propio negocio.



HORARIOS DE ESTUDIO

- Mañana 7h30 a 12h30
de lunes a jueves
(sede Norte y Valle de Los Chillos)
- Tarde 14h30 a 19h30
de lunes a jueves
(sede Norte y Valle de Los Chillos)
- Horario especial fines de semana
De 8h00 a 15h00
Sábados y domingos (10 meses)
(sede Norte)



REQUISITOS:

Copia de cédula
Copia de papaleta de votación
2 fotografías tamaño carné
Certificado de vacunación



VALORES DE ÚNICO PAGO PARA TODO EL PROGRAMA

Uniforme \$ 170
(dos chaquetas, dos delantales de cocina y panadería,
delantal para coctelería, delantal de servicio, dos limpienes)
Set de cuchillos y maletín \$ 60

Nuestro programa especializado de cocina y panadería está diseñado para aquellos que desean emprender su propio negocio culinario. A través de este plan de estudios práctico y completo, aprenderás todo lo que necesitas saber para iniciar y administrar tu propio negocio culinario con éxito.

NUESTRAS VENTAJAS



- Plataforma académica con el programa curricular.
- Ingredientes para la elaboración y preparación de todas las recetas.
- Instructores con formación profesional, experiencia en el campo académico y formativo, reconocidos a nivel nacional.
- Primera escuela en América Latina con reconocimiento a la calidad educativa otorgada por World Chefs y referente en su metodología formativa para escuelas gastronómicas del Ecuador.
- Talleres completamente equipados para cada área de la gastronomía.
- El proceso de formación en el cual se dirige este programa te permitirá a futuro, realizar homologación de materias para licenciaturas, ingenierías y tecnologías en universidades o institutos en todo el Ecuador.



Nuestro programa de 8 meses está diseñado para brindar a los estudiantes una formación integral en el campo culinario, con clases prácticas en cocina, panadería, pastelería, coctelería, enología, técnicas de servicio etiqueta y protocolo, además de procesos administrativos en restaurantes y hoteles. Al finalizar el programa, los estudiantes estarán listos para comenzar sus carreras como chefs profesionales o para emprender su propio negocio en el mundo culinario

Sede norte:

Isla Santa Fé N43-168 y Río Coca.
Teléfono: 2468 620 / 099 555 6456

Sucursal Valle de los Chillos:

Calle Alfredo Dávila, entre las calles Montecristi y Calceta
(tras el parque de San Rafael Enrique Kingman)
Telf.: 2861 396 / 098 720 5309