

CONTENIDOS DE LA PROPUESTA

PROGRAMA DE COCINERO Y PASTELERO CON ENFASIS EN FRANCES GASTRONOMICO

Ciclo Básico

Semestres 1 y 2

PRIMERO

Cocina I	120 Horas
Nutrición y Bromatología	15 Horas
Higiene	15 Horas
Panadería	30 Horas
Francés: Nivel 1	114 Horas
TOTAL	294 hrs.

SEGUNDO

Cocina II	120 Horas
Pastelería Básica	30 Horas
Costos y Presupuestos	15 Horas
Tecnología de Alimentos	15 Horas
Francés: Nivel 2	114 Horas
TOTAL	294 hrs.

Ciclo Avanzado

Semestres 3 y 4

TERCERO

Cocina III	120 Horas
Pastelería Avanzada	30 Horas
Enología	15 Horas
Organización de Establecimientos Gastronómicos	15 Horas
Francés: Nivel 3	114 Horas
TOTAL	294 Horas

CUARTO

Cocina 4	120Horas
Coctelería	15 Horas
Marketing	15 Horas
Etiqueta y Protocolo	15 Horas
Servicio de Mesa	15 Horas

Francés: Nivel 4	114 Horas
TOTAL	294 Horas
PASANTIAS	600 Horas

CARGA HORARIA TOTAL: 1776 hrs.

Ciclo de Profundización

Semestres 5 y 6

Cocina de Vanguardia	60 Horas
Gastronomía de Otras Etnias	96 Horas
Gastronomía Francesa	20 Horas
Gastronomía Española	20 Horas
Gastronomía Italiana	24 Horas
Cocina para Eventos	36 Horas
Cocina de Autor	20 Horas
Postres al Plato	24 Horas
Pastelería Generalizada	20 Horas
Chocolatería y Lácteos	16 Horas
Modulo de Postres Petit Fours	48 Horas
Postres de cuchara, Postres y Tartas de Viaje, Postres de Vanguardia, Chocolatería.	
Marketing Gastronomía	24 Horas
Gerencia de Alimentos y Bebidas	16 Horas
Administración de Recursos Humanos	12 Horas
Organización de Eventos	20 Horas
Arquitectura Gastronómica	12 Horas
Talleres Caramelo, Cocina Japonesa, Pescados y Mariscos	32 Horas

CARGA HORARIA TOTAL: 500 hrs.