

GASTRONOMÍA

I NIVEL

II NIVEL

III NIVEL

IV NIVEL

Introducción a la Gastronomía

Nutrición

Bromatología

Cocina Institucional

Higiene y Manipulación de alimentos

Teoría y Arte Culinario II

Metodología de Cocina

Legislación Laboral y Sanitaria

Teoría y Arte Culinario I

Técnica Culinaria

Gastronomía y Gastrotécnica

Gastronomía y Gastrotécnica II

Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios

Inglés I

Inglés II

Inglés III

Pastelería y Panificación I

Pastelería y Panificación II

Control de Costos

Costos y Presupuestos

Matemática

Francés I

Francés II

Francés III

Expresión Oral y Escrita

Informática I

Administración General

Administración de Recursos Humanos

Práctica Laboral

Exámen de Título TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

ESPECIALIDAD I

V NIVEL

VI NIVEL

Cocina Chilena

Cocina Francesa

Cocina Española

Cocina Italiana

Cocina Internacional

Etiqueta y Protocolo

Planificación del Menú y Diseño de Cartas

Operación de Servicios

Práctica Laboral

Exámen de Título

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA MENCION COCINA INTERNACIONAL

ESPECIALIDAD II

V NIVEL

VI NIVEL

Pastelería Artística I

Pastelería Artística II

Pastelería Internacional I

Pastelería Internacional II

Cocina Internacional

Etiqueta y Protocolo

Plan. del Menú y Diseño de Cartas

Operación de Servicios

Práctica Laboral

Exámen de Título

TÉCNICO EN GASTRONOMÍA MENCION PASTELERÍA INTERNACIONAL



Sede

CENTRO FORMACIÓN TÉCNICA GASTRONOMÍA MENCION COCINA O PASTELERÍA INTERNACIONAL

* Malla sujeta a modificaciones

CONCEP CHILLAN NUÑO EL BOSQUE VIÑA

X

X

X

X