

# Modelo Corbuse

plataforma profesional



## Corbuse 2017

### Entrenamientos

Trabajo intensivo para reforzar las técnicas de base

Fomentamos una cultura gastronómica mexicana auténtica

### Seminarios

Programamos seminarios culturales impartidos por especialistas del medio gastronómico

## Modelo 70% operativo exigido al 100%

El modelo Corbuse basa su método de enseñanza, en el ritmo de exigencia del mismo

Un estudiante de Corbuse aprende la importancia de trabajar bajo ritmos de trabajo intensos, buscando siempre la máxima calidad de producción y servicio. Su cultura organizacional se basa en la ética profesional y en un trabajo impecable, en el menor tiempo posible.

## Estructura curricular durante la formación Master Plus.

Educación especializada fundamentada en exigencia profesional

1

### COCINA

Formamos profesionales aptos para ser líderes operativos

2

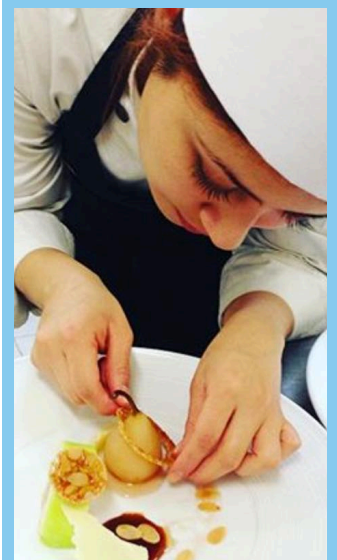
### PASTELERÍA

Fomentamos el rigor y la disciplina de un trabajo impecable

3

### PANADERÍA

Capacitamos para conocer los principios de la producción de alta calidad



## Tronco Común 30% teórico, 100% reflexivo

La formación es sustentada con fundamentos teóricos, que sirvan de herramienta en su desempeño profesional.

**“Antes de pensar en ser chef, es importante reconocer los principios de ser cocinero”**

### SIMULACIONES DE SERVICIO DE RESTAURANTE

Durante tres días en la semana los estudiantes trabajan de manera intensiva dentro de las cocinas, asumiendo un puesto, siempre en la búsqueda de hacer un servicio de alta calidad, asegurando platillos de presentación impecable, temperatura correcta y sabor excepcional.

