

# CHEF MASTER PLUS

## Plan de estudios cuatrimestral

**CORBUSÉ**  
ESCUELA GASTRONÓMICA



 AliatUniversidades

### ÁREA BÁSICA

- BASES CULINARIAS
- INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO
- HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
- COCINA PREHISPÁNICA
- MANEJO HIGIENICO II DISTINTIVO H
- COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- TERMINOLOGIA Y APLICACIÓN BÁSICA DE TÉCNICAS
- COCINA MEXICANA 1
- ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE COCINAS
- COCINA MEXICANA 2
- GASTRONOMIA CULTURAL I: FRANCIA
- TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- ENOLOGÍA
- COCINA AL VACIO II
- HOSPITALIDAD Y SERVICIO
- TALLADO ARTISTICO
- HABILIDADES DIRECTIVAS
- ALMACEN Y COMPRAS
- ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS ALIMENTICIOS
- NUTRICIÓN
- FUNDAMENTOS DE MERCADOTECNIA
- PLANEACION DE MODELO DE NEGOCIOS
- COCINA FUNCIONAL

### ÁREA AVANZADA

- ANÁLISIS SENSORIAL
- METODOS DE COCCION POR LIQUIDOS
- PANADERÍA
- PASTELERÍA
- FUNDAMENTOS DE PASTELERIA I
- METODOS DE COCCION POR GRASA Y AIRE CALIENTE
- FUNDAMENTOS DE COCINA
- FUNDAMENTOS DE PANADERIA I
- COCINA AL VACIO I
- COCINA INTERNACIONAL I
- PANADERIA PROFESIONAL I
- REPOSTERÍA
- PANADERÍA PROFESIONAL PIEZAS DE EXHIBICIÓN
- PASTELERIA PROFESIONAL II: Postres al plato
- PASTELERIA PROFESIONAL II
- COCINA INTERNACIONAL II
- PANADERÍA FUNCIONAL
- DIETETICA Y GASTRONOMIA
- PASTELERIA FUNCIONAL
- SUPER ALIMENTOS Y USOS EN LA COCINA

### ÁREA AXIOLÓGICA

- APRENDER A APRENDER
- COMPETENCIAS DIGITALES
- COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA
- MODELOS DE EMPLEABILIDAD
- DESARROLLO Y ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS
- FORMACIÓN HUMANA Y CIUDADANA
- GESTIÓN DE INFORMACIÓN
- NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS
- HABILIDADES DIRECTIVAS

#CLAROQUEPUEDO