

TALLER EN

**COCINA Y
REPOSTERIA**
Junior Chefs

**DESARROLLA TUS
HABILIDADES Y DESCUBRE EL
CHEF QUE TRAES DENTRO**



Iniciativa y Propuesta

En nuestro país la gastronomía es sinónimo de arte, tradición, familia, unión, y sobre todo, orgullo. La gastronomía Mexicana fue la primera en ser denominada patrimonio inmaterial de la humanidad ante la UNESCO en el año 2010.

La gastronomía genera en el ser humano la facultad de desarrollar habilidades mediante el trabajo individual y en equipo, obtención de nuevas técnicas aplicadas en la vida diaria, capacidad cognitiva y motriz, conocimiento y descubrimiento de la ciencia que existe detrás del procesamiento de alimentos para convertirlos en un platillo, adicionalmente aporta competencias laborales para emprender un negocio de alimentos y por lo mismo una de las actividades más importantes en el proceso de formación de una persona es inculcar la iniciativa y visión para el emprendimiento.



TE OTORGAREMOS
**COMPETENCIAS Y
CONOCIMIENTOS TECNICOS
MEDIANTE PRACTICAS**

**Altamente
Potenciales**



Sistema Educativo

Nuestro modelo académico es un SISTEMA TÉCNICO donde podrás contar con un programa 100% práctico. Está diseñado para niños y adolescentes de entre 6 y 13 años de edad.

Nuestro programa se divide en CUATRO BIMESTRES, dando como resultado un sistema educativo intensivo con una duración total de 8 MESES donde aprenderás todas las bases, fundamentos, técnicas clásicas y modernas de la gastronomía alrededor del mundo, abordando las recetas más importantes, divertidas y que marcan tendencia en la cocina.

Como parte fundamental de este programa contaremos con la COLABORACIÓN de grandes chefs que cuentan con experiencia en el proceso de formación y educación de niños y adolescentes, permitiendo transmitir ideas objetivas, valores, habilidades y conocimiento significativo en torno al mundo de la gastronomía.



Asistir a clases de cocina para **JUNIOR CHEFS**

es mucho más que diversión, también se convierte en esa parte de la semana donde concentran su energía y proceso creativo en la obtención de un logro de resultados que los nutre y prepara al mismo tiempo.

Nuestro sistema de formación es dinámico, lleno de mecánicas grupales y al mismo tiempo forma la disciplina de una cocina e inculca el respeto al alimento, garantizando que los junior chefs se llenen de conocimiento en un corto plazo.



Nuestras cocinas

utensilios, recursos y espacios están diseñados, teniendo como propósito principal ofrece un área segura y protegida para llevar la formación culinaria a un alto nivel en un ambiente apropiado.

Cada sesión es guiada por Chefs profesionales con experiencia docente comprobada, lo cual garantiza una formación de calidad y verdaderamente útil para el futuro (y también el presente).

Primer Bimestre

REPOSTERÍA

GALLETAS

MUFFINS Y CUP CAKES

PAYS

TARTAS

DONAS

BROWNIES, BLONDIES Y WHOOPIE PIE

CAKE POPS

CHOCOLATE-TRUFAS, ENJAMBRES, TORTUGAS,

BARRAS

PASTEL DE CHOCOLATE Y PASTEL DE 3 LECHE

Segundo Bimestre

COCINA

LASAGNA Y PASTA ALFREDO

TAMALES CANARIOS

TAMALES VERDES

ALITAS EN SALSA DE PIÑA

BONELESS

DEDOS DE QUESO

BANDERILLAS Y SALCHICHAS BRIOCHE

PIZZA NAPOLITANA, HAWAIANAS Y PEPPERONI

HAMBURGUESAS

FIDEO SECO

PIONONO DE JAMÓN, PIMIENTO, QUESO Y PIÑA

CLUB SANDWICH DE POLLO Y DE PESCADO FRITO

Tercer Bimestre

REPOSTERÍA

HELADO COOKIES & CREAM, LIMÓN Y M&M'S
MERMELADAS, FRUTAS EN ALMIBAR, JALEAS
BOTANA DE FRUTA DESHIDRATADA
CHURROS Y CHOCOLATE DE MESA
MALTEADAS, FRAPPES Y RASPADOS
CREPAS, HOT CAKES Y WAFFLES
CONCHAS, POLVORONES Y REBANADAS
ROLES Y CHOCOLATINES
CHEESECAKE, PASTEL IMPOSIBLE Y FLAN
NAPOLITANO

Cuarto Bimestre

COCINA

RATATOUILLE Y SOUFFLE DE QUESO CON ESPINACAS
ENSALADAS Y COCTELES
SUSHI
ARROZ FRITO Y YAKISOBA
COSTILLAS A LA BBQ
PASTEL DE CARNE
PASTEL MIL HOJAS DE PATATAS
PATATAS IDAHO
POLLO ROSTIZADO A LA PROVENZAL
POP CORNS DE MANTEQUILLA Y CARAMELO
PALANQUETAS, MORELIANAS Y ALEGRÍAS



INFORMES

Taller Junior Chefs

DÍAS: VIERNES

DURACIÓN:

8 MESES 4 BIMESTRES

HORARIO: 4:15 A 07:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:

\$4,980.00

(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

Descuento por promociones
vigentes del 20%

COSTO DE OFERTA:

\$3,950.00

DÍAS: MIERCOLES

DURACIÓN:

8 MESES 4 BIMESTRES

HORARIO: 4:15 A 07:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:

\$4,980.00

(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

Descuento por promociones
vigentes del 20%

COSTO DE OFERTA:

\$3,950.00

DÍAS: SÁBADO

DURACIÓN:

8 MESES 4 BIMESTRES

HORARIO: 10:00 AM A 1:30 P.M.

COSTO DE COLEGIATURA:

\$4,980.00

(INCLUYE INSUMOS DE PRÁCTICAS)

Descuento por promociones
vigentes del 20%

COSTO DE OFERTA:

\$3,950.00





PRIMER PAGO INCLUYE

INSCRIPCIÓN-----	\$1,510.00
SEGURO ESTUDIANTIL-----	\$930.00
KIT ESTUDIANTIL JUNIOR CHEF-----	\$2,146.00
PRIMERA COLEGIATURA-----	De acuerdo al horario a elegir

KIT ESTUDIANTIL Junior Cheh

FILIPINA DE CHEF

PANTALÓN DE COCINA

MANDIL DE CHEF

GORRO MANDARÍN DE CHEF

RECETARIOS IMPRESOS DE CADA PRÁCTICA

CUENTA CON ACCESO ILIMITADO A PLATAFORMA VIRTUAL

La mejor manera de predecir
el futuro es creandolo

¡GRACIAS!