

PLAN DE ESTUDIOS CHEF INTERNACIONAL **Duración: 16 Meses**

PRIMER MÓDULO

- SERVICIO AL COMENSAL
- COCINA MEXICANA
- MOBILIARIO, EQUIPO, UTENSILIOS DE COCINA
- MÉTODOS DE COCCIÓN
- TÉCNICAS CULINARIAS

TERCER MÓDULO

- VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA
- COCINA ORIENTAL
- COCINA ÁRABE
- SEGURIDAD E HIGIENE (CONCEPTOS DISTINTIVO H)

SEGUNDO MÓDULO

- COCTELERÍA
- COCINA FRANCESA
- COCINA ITALIANA
- COCINA ESPAÑOLA

CUARTO MÓDULO

- COCINA DE VANGUARDIA
- COCINA DE FUSIÓN
- MANEJO DE ALMACÉN