



CHEF INTERNACIONAL

PLAN CURRICULAR

I CICLO

- Técnicas Culinarias I.
- Organización de Cocina.
- Repostería Básica.
- HACCP, Manipulación de Alimentos.
- Primeros Auxilios.
- Logística y almacenes.
- Inglés I.
- Costos I.

II CICLO

- Técnicas Culinarias II.
- Cocina Peruana: Costa Sierra y Selva.
- Historia de la Gastronomía Peruana.
- Buffet y Tallados.
- Inglés II.
- Etiqueta y Protocolo.
- Técnicas de Comedor.

III CICLO

- Técnicas Culinarias III.
- Dietética.
- Pastelería Básica.
- Inglés III.
- Coctelería Nacional e Internacional.
- Nutrición Y Bromatología.
- Logística de Costos y Bebidas.
- Historia de la Gastronomía del Mundo.

IV CICLO

- Técnicas Culinarias IV.
- Enología y Cata.
- Panadería.
- Deontología.
- Pescados y Mariscos.
- Francés I.

V CICLO

- Pastelería Fina I.
- Cocina Italiana.
- Cocina Mediterránea.
- Francés II.
- Ingeniería del Menú.
Fast Food.
- Cocina Vegetariana.
- Procesos de Producción I.
- Administración de Restaurantes.

VI CICLO

- Pastelería Fina II.
- Cocina Francesa.
- Cocina Latinoamericana.
- Procesos de Producción II.
- Francés III.
- Cocina China y Tailandesa.
- Cocina Japonesa y Árabe.
- Marketing de Restaurantes.
- Elab. de Proyectos Gastronómicos.