

Bachillerato con especialidad en Gastronomía

Duración: 3 años

C
u
m
p
l
i
m
o
s

40

A
ñ
o
s

Sexto Semestre

*COCINA MEXICANA

El alumno comprenderá la importancia de la gastronomía mexicana identificando costumbres y tradiciones.

*COCTELERÍA

Conocerá elementos y herramientas para un servicio de coctelería, así como la preparación de bebidas.

Primer Semestre

INT. A LA GASTRONOMÍA Y COCINA BÁSICA

Los alumnos conocerán información acerca de la historia de la gastronomía y la evolución.

*MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Aprenderá y aplicará las técnicas y reglas utilizadas y establecidas en la preparación, compra y servicio de alimentos.

*SERVICIO AL COMENSAL

Se capacita al alumno en la organización y control de distintos eventos y servicios

Segundo Semestre

*PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Aprenderá el proceso correcto para elaborar pan, así como los ingredientes y utensilios para realizar postres.

*CONSERVAS

Brindar los conocimientos acerca de la esterilización y técnicas para elaborar mermeladas, escabeches, jaleas y dulces.



Quinto Semestre

*COCINA ÁRABE, SUDAMERICANA Y DEL CARIBE

En esta asignatura el alumno adquiere los conocimientos característicos de estos países así como ingredientes y lugares de compra.

*VINOS

El objetivo de la asignatura es formar al alumno en los conocimientos relacionados con la historia, origen y elaboración del vino.

Cuarto Semestre

*COCINA CHINA Y JAPONESA

Aprenderá el conocimiento general de algunas de las cocinas más conocidas del continente asiático.

*NUTRICIÓN

El alumno conocerá y aplicará los fundamentos de la nutrición.

Tercer Semestre

*COCINA FRANCESA Y ESPAÑOLA

En esta asignatura el alumno adquiere conocimientos de preparación y características de cada país.

*PANADERÍA Y REPOSTERÍA

El alumno obtiene herramientas para la creación, elaboración y costeo de postres, el uso de productos y función de las cremas.

Calle Hidalgo N°1, San Bartolo, Naucalpan Centro



55-55-76-32-42



55-43-07-42-71