

ISIMA  
UNIVERSIDAD

CHEF  
PROFESIONAL

CHP



"Una Institución Comprometida  
con el Desarrollo"

# — CHEF PROFESIONAL —

El egresado de la carrera de Chef Profesional contará con amplios conocimientos de los diversos productos, equipos, técnicas y tradiciones que conforman la gastronomía y que garantizan la inocuidad de los platillos elaborados.

Conocerá el proceso administrativo que se lleva a cabo para el control de la materia prima, almacén, área de alimentos y preparación de bebidas, con la finalidad de realizar el proceso contable así como la operación y administración de las empresas relacionadas con el sector gastronómico.



# — PLAN DE ESTUDIOS —

## PRIMER MÓDULO

- Introducción al Mundo de la Gastronomía
- Técnicas en la Preparación y Conservación de Alimentos I
- Técnicas en la Preparación y Conservación de Alimentos II
- Entradas y entremeses

## TERCER MÓDULO

- Cocina Mexicana (Norte, Centro y Sureste)
- Cocina Internacional (Italiana, Francesa y Española)

## QUINTO MÓDULO

- Planeación de Menús
- Administración

## SEGUNDO MÓDULO

- Cocina Fría (guarniciones, ensaladas, etc.)
- Técnicas de cocción
- Cocina Caliente (sopas, cremas, pastas)
- Platos Fuertes
- Cocina Prehispánica

## CUARTO MÓDULO

- Comida Vegetariana
- Comida Asiática y Árabe
- Repostería
- Panadería
- Chocolatería

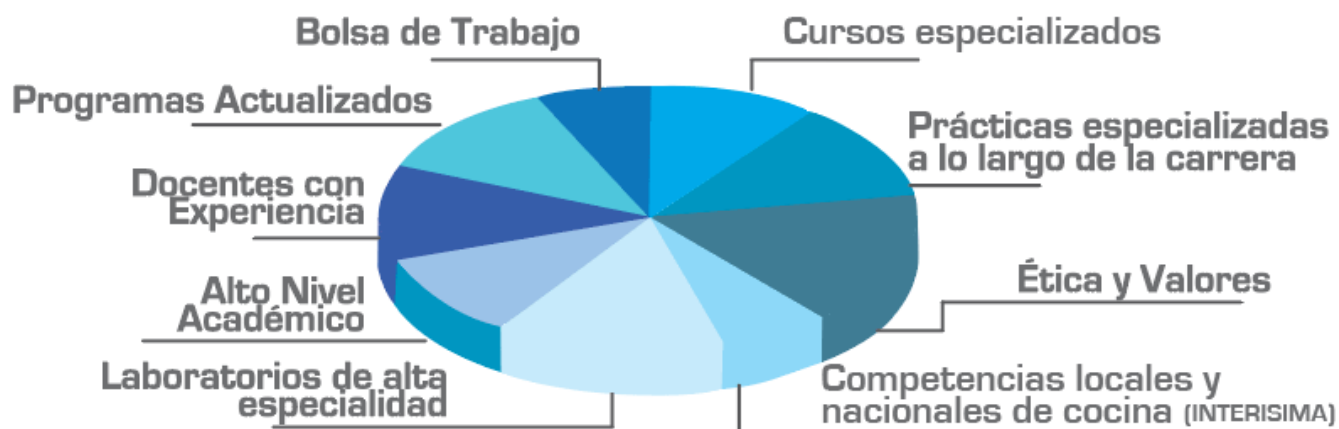
## SEXTO MÓDULO

- Técnicas de Servicio
- Coctelería
- Enología
- Maridaje

# — DESARROLLO PROFESIONAL —

A través del Modelo Educativo ISIMAproject 21, tu proceso de enseñanza y aprendizaje estará sustentado en una formación de calidad, desarrollando en ti conocimientos y habilidades basados en la necesidad y exigencia del sector público y privado, respaldado con laboratorios especializados equipados con la más alta tecnología, planeados en pro de alcanzar la experiencia necesaria para el sector laboral.

## — ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISIMA? —



### — COSTOS —

### — REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN —

- Acta de Nacimiento
- Certificado del último grado de estudio cursado
- 6 fotografías BN tamaño infantil (no instantáneas)

### — HORARIOS —

- MATUTINO
- VESPERTINO
- EJECUTIVO
- SABATINO

Inscripción \_\_\_\_\_

Colegiatura mensual \_\_\_\_\_

Uniforme \_\_\_\_\_

Seguro \_\_\_\_\_

Otro \_\_\_\_\_

# PIENSA, SUEÑA — CREE — Y ATRÉVETE

## ¿DÓNDE PODRÁS DESEMPEÑARTE AL EGRESAR?

- Hoteles.
- Restaurantes.
- Cruceros.
- Cocinas Institucionales.
- Banquetes y eventos.
- Industria Alimenticia.
- Comedores Industriales.
- Negocio propio.

## VALORES Confianza • Honestidad • Respeto Integridad • Compromiso

Estos son los principios fundamentales de la promesa de la familia Grupo ISIMA, incorporando estos valores por las acciones realizadas día con día, ofreciendo su carismática personalidad, accesibilidad y sonrisa siempre para todos nuestros alumnos y compañeros de trabajo para hacerles saber que han dejado una huella imprecadera en todo lo que han hecho.

## EMPRESAS O INSTITUCIONES A DESARROLLARSE, POR CONVENIO, REQUERIMIENTO, PRÁCTICAS PROFESIONALES, SERVICIO SOCIAL Y BOLSA DE TRABAJO.





## ISIMA UNIVERSIDAD TOLUCA

- 📍 PINO SUÁREZ SUR  
No. 314 COLONIA  
CENTRO, TOLUCA  
ESTADO DE MÉXICO.
- ☎ 01 (722) 214 8186  
207 0387

REGISTRO ANTE STyPS  
GIS030902L69-0013  
29/10/2009

RVOE SEP 12FT402 4/10/2012

## ISIMA UNIVERSIDAD GUERÉTARO

- 📍 CIRCUITO MOISÉS SOLANA  
No. 503, COL. VISTA ALEGRE,  
QUERÉTARO, QRO.
- ☎ 01 (442) 161 2860  
182 06 60 Y 61

REGISTRO ANTE STyPS  
GIS030902L69-0013  
29/10/2009

RVOE SEP 15FT499 24/11 /2015

## ISIMA UNIVERSIDAD PUEBLA

- 📍 CALLE 43 ÒRIENTE LUIS  
SÁNCHEZ PONTÓN No. 607,  
COL. SAN BALTAZAR  
CAMPECHE, ZONA DORADA,  
PUEBLA , PUEBLA
- ☎ 01 (222) 298 0595 / 96

REGISTRO ANTE STyPS  
GIS030902L69-0013  
29/10/2009

RVOE SEP 15FT084 12 /03 /2015

[www.isima.com.mx](http://www.isima.com.mx)



ISIMA Oficial.



ISIMA Oficial



ISIMA Oficial



ISIMA Oficial



GRUPO ISIMA