



" Una Institución Comprometida
con el Desarrollo "

CHEF PROFESIONAL

CON ESPECIALIDAD EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

ISIMA
GASTRONOMÍA



Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país, ofreciendo educación desde nivel preescolar, preparatoria, licenciaturas, maestrías y doctorados. Los mejores y más modernos laboratorios de especialidad para así, lograr una formación profesional de excelencia.
GRUPO ISIMA.

TURNOS:
MATUTINO, VESPERTINO, SABATINO Y SOLO LUNES



INCORPORADA:



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

STPS
Secretaría de Trabajo
y Prevención Social



— ESTRUCTURA DE MÓDULOS CHEF PROFESIONAL —



— LOS MEJORES LABORATORIOS —
ESPECIALIZADOS.

- ✓ Cocina profesional
- ✓ Coctelería
- ✓ Enología
- ✓ Teppanyaki
- ✓ Ahumador
- ✓ Cocina mexicana
- ✓ Horno de piedra
- ✓ Cocina grill
- ✓ Restaurante / Bar



— PRÁCTICAS PROFESIONALES —

- ✓ Podrás realizar tus prácticas profesionales a nivel local, nacional e internacional.
- ✓ Contamos con convenios con las empresas más prestigiosas del sector privado e instituciones de gobierno, líderes en los ramos hotelero, restaurantero, alimenticio, bebidas, destilados, de servicios, turísticos, entre otros, que nos respaldan en la formación de nuestros estudiantes.

— DURACIÓN Y COSTOS —

La carrera en Chef Profesional tiene una duración de hasta 2 años dependiendo el turno y los módulos que desee cursar:

✓ TURNOS:*

Matutino: Lunes a Viernes de 8:00 a 11:00 a.m.
ó de 11:00 a.m. a 2:00 p.m.

Vespertino: Lunes a Viernes de 2:00 a 05:00
ó de 5:00 p.m. a 8:00 p.m.

Sábado: 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
ó de 2:00 p.m. a 8:00 p.m.

Solo los lunes: de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

* Los turnos y horarios dependen de la disponibilidad al momento de la inscripción en cada plantel.

— UNIFORMES —

Uniformes de cocina a partir del 1er. trimestre.



COCINA

UNIFORME DE COCINA

Filipina

Mandil

Gorro chef

UNIFORME DE SERVICIO

Camisa

Mandil de servicio

Corbata negra



SERVICIO

— ANTOLOGÍAS —

Para un mejor aprendizaje le brindamos al alumno una recopilación de antologías teóricas-prácticas, desarrolladas por docentes especialistas en su ramo, garantizando los mejores resultados para tu preparación.



— ESTUCHE PROFESIONAL DE CUCHILLOS —



Estuche de cuchillos profesionales
Tramontina de 10 pzas.

Al cursar Chef Profesional, es muy importante que consideres que los cuchillos son herramientas básicas con las que deberás contar. Por lo anterior, contamos con un convenio con empresa líder en el ramo, ponemos a tu alcance los cuchillos de marca TRAMONTINA, productos únicos de alta calidad.



Si tu ya cuentas con un estuche profesional de cuchillos, o prefieres adquirirlo en otro lugar, lo puedes hacer, siempre y cuando consideres que deben ser cuchillos profesionales, y cumplan con las características necesarias. Un chef ISIMA, puede orientarte al respecto.

— REQUISITOS —

Requisitos de inscripción:	• Acta de nacimiento.
	• Comprobante del último grado de estudio cursado.
	• 4 Fotografías BN tamaño óvalo migñon (no instantáneas).
	• Pagos correspondientes.

— PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN —

1. En ventanilla de control escolar deberá entregar sus documentos.

*Se le hará entrega de su hoja de inscripción.

2. En caja deberá realizar los pagos relativos a inscripción y seguro anual.

* Se le dará su folleto de bienvenida.

3. Acudir a la dirección de carrera correspondiente, donde le será agendada cita para su curso de inducción ó se le asignará su horario.