

Prepa en Administración con **Chef Profesional**

RVOE SEP 20EMS202010

DE FECHA 25/11/2020

Plan Cuatrimestral



Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país,
ofreciendo Educación desde Nivel Preescolar, Preparatoria,
Licenciaturas, Maestrías y Doctorados.

Contamos con los mejores laboratorios de especialidad para
lograr una formación Profesional de Excelencia.

GRUPO ISIMA.

Turno:

Matutino

Sabatino

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Cuatrimestral

1

- Pensamiento Matemático I
- Lengua y Comunicación I
- Humanidades I
- Laboratorio de Investigación
- Cultura Digital I
- La Materia y sus Interacciones
- Ciencias Sociales I
- Salud
- Inglés I
- Chef Profesional

2

- Pensamiento Matemático II
- Lengua y Comunicación II
- Cultura Digital II
- Humanidades II
- Taller de Ciencias I
- Conservación de la Energía y sus Interacciones con la Materia
- Ciencias Sociales II
- Salud
- Inglés II
- Chef Profesional

3

- Pensamiento Matemático III
- Lengua y Comunicación III
- Humanidades III
- Taller de Ciencias II
- Emprendimiento y Empresa
- Ecosistemas: Interacciones, Energía y Dinámica
- Proceso Administrativo
- Salud
- Inglés III
- Chef Profesional

4

- Conciencia Histórica I: Perspectivas del México Antiguo. Los Contextos Globales
- Taller de Cultura Digital
- Temas Selectos de Matemáticas I
- Espacio y Sociedad
- Legalidad Empresarial
- Reacciones Químicas: Conservación de la Materia en la Formación de Nuevas Sustancias
- Pensamiento Literario
- Ciencias Sociales III
- Mercadotecnia
- Salud
- Inglés IV
- Chef Profesional

5

- La Energía en los Procesos de la Vida Diaria
- Conciencia Histórica II: México Durante el Expansionismo Capitalista
- Cálculo Diferencial
- Ciencias de la Comunicación I
- Finanzas
- Economía I
- Derecho I
- Ventas y Difusión
- Salud

6

- Organismos: Estructuras y Procesos, Herencia y Evolución Biológica
- Conciencia Histórica III: La Realidad Actual en Perspectiva Histórica
- Cálculo Integral
- Ciencias de la Comunicación II
- Comunicación de la Empresa
- Temas Selectos de Matemáticas II
- Economía II
- Derecho II
- Proyecto Emprendedor
- Salud

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimasanluispotosioficial

📷 @isimasanluispotosioficial

🎵 isimasanluis



Duración y Costos

La **Prepa en Administración con Chef Profesional** tiene una duración de **2 años** dividido en **6 cuatrimestres** y las asesorías presenciales se ofrecen en dos turnos o modalidades.

Matutino

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 2:00 p.m.

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$2,500.00

Sabatino

8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Colegiatura de:

\$3,340.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/@isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)



Laboratorios Especializados

Nuestro **Modelo Educativo ISIMA PROJECT 21**, permite a nuestros estudiantes realizar prácticas reales, con el respaldo de Profesores Altamente Calificados. De esta manera saldrás totalmente capacitado para incursionar en el campo laboral en alguna empresa privada o institución pública.



Cocina profesional



Enología



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Teppanyaki



Cocina grill



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.



📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)



Perfil de Egreso



Al concluir la **Prepa en Administración con Chef Profesional** nuestros egresados contarán con herramientas, técnicas y el conocimiento indispensable para el uso eficiente de los recursos de cualquier organismo social, los cuales serán la base para planear, organizar, dirigir y controlar las actividades administrativas y prácticas orientadas a generar un crecimiento sustentable y eficaz dentro de cualquier empresa.



Así mismo, nuestros egresados serán capaces de desenvolverse en el área de la alta cocina, la organización y el servicio, gracias a las bases teóricas, prácticas y técnicas, obtenidas durante su aleccionamiento de Chef Profesional.



Los egresados podrán continuar sus estudios en cualquier dependencia educativa a nivel superior, pública o privada a nivel nacional.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](#)

📷 [@isimasanluispotosioficial](#)

🎵 [isimasanluis](#)





Uniforme de Cocina*

Filipina	\$800.00
Mandil	\$390.00
Gorro de Chef	\$410.00
Cofía	\$550.00

*A partir del **1er. Cuatrimestre**.

Uniforme de Servicio

Mandil de Servicio	\$500.00
--------------------	-----------------



Uniforme Prepa*

Playera Polo (rojo o azul)	\$400.00
Chamarra Azul	\$1,100.00

*A partir del **1er. Cuatrimestre**.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimasanluispotosioficial

📷 @isimasanluispotosioficial

🎵 isimasanluis



Estuche Profesional de Cuchillos

Al cursar **Estudios Profesionales en Gastronomía**, es muy importante que consideres que los cuchillos son herramientas básicas con las que deberás contar.

Por lo anterior, contamos con un convenio con una empresa líder en el ramo, poniendo a tu alcance los cuchillos de marca **Tramontina**, productos únicos de alta calidad.

Si tú 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.

En ese caso un **Chef de ISIMA** puede orientarte al respecto.



Estuche Profesional

Estuche Profesional de Cuchillos
marca Tramontina de 10 piezas.

\$2,900.00



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)



Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de Secundaria.
- CURP reciente.
- INE (Identificación oficial).
- Comprobante de domicilio reciente, no mayor a 3 meses.
- Pagos correspondientes.

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Procedimiento de Inscripción

1. Acude a las instalaciones de Centro de Enlace de **Grupo ISIMA** de tu preferencia.
2. Una vez ahí entrega al personal de recepción los documentos que se requieren.
3. El personal del instituto comenzará a registrar los datos necesarios para tu alta como nuevo ingreso.
4. Se te asignará una matrícula con la que podrás tener acceso a nuestra plataforma **ISIMA BIT ACADEMIC MANAGER**.
5. Ingresa a la pagina <https://isima.academic.lat/Autenticacion.aspx> y activa tu cuenta.
6. Una vez en tu cuenta deberás ingresar a la sección de pagos en donde podrás descargar tu ficha para poder realizar el pago en una sucursal bancaria de BANAMEX, Financiera para el Bienestar (antes TELECOMM) ó la financiera que se indique.
7. Conserva el comprobante de tu pago para cualquier aclaración posterior.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

☎ 444 814 2233

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimasanluispotosioficial](https://www.facebook.com/isimasanluispotosioficial)

📷 [@isimasanluispotosioficial](https://www.instagram.com/isimasanluispotosioficial)

🎵 [isimasanluis](https://www.tiktok.com/@isimasanluis)



Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

