



"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMIA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

# Prepa en Administración con Chef Profesional

RVOE SEP 20EMS202010

DE FECHA 25/11/2020

## Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMÍA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

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

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro , C.P. 86000, Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMIA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

# Plan Cuatrimestral

<b>1</b>	Matemáticas I Ética I Química I Metodología de la Investigación Taller de lectura y redacción I Inglés I Informática I Chef Profesional
<b>2</b>	Matemáticas II Ética II Química II Introducción a las Ciencias Sociales Taller de lectura y redacción II Inglés II Informática II Chef Profesional
<b>3</b>	Matemáticas III Biología I Física I Historia de México I Literatura I Inglés III Emprendimiento y Empresa Proceso administrativo Chef Profesional
<b>4</b>	Matemáticas IV Biología II Física II Historia de México II Literatura II Inglés IV Legalidad Empresarial Mercadotecnia Chef Profesional
<b>5</b>	Geografía Estructura Socio-Económica de México Cálculo diferencial Derecho I Economía I Ciencias de la comunicación Finanzas Ventas y difusión
<b>6</b>	Filosofía Ecología y medio ambiente Historia universal contemporánea Cálculo integral Derecho II Economía II Ciencias de la Comunicación II Comunicación de la Empresa Proyecto emprendedor

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro, C.P. 86000, Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMIA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

# 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

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

Colegiatura de:

**\$3,490.00**

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

**\$320.00**

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro, C.P. 86000,  
Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMÍA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

# 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



Coctelería



Teppanyaki



\*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos plantales de Grupo ISIMA.

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro, C.P. 86000,  
Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0





\*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

📍 Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro , C.P. 86000, Villahermosa, Tab.

✉ villahermosa@isima.com.mx

☎ (993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

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

📘 isimavillahermosa

📷 @gruposisimavillahermosa

🎵 isimavillahermosa0





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
—BACHILLERATO—  
ISIMA MÉXICO



—INSTITUTO DE—  
GASTRONOMÍA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

# 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

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro , C.P. 86000,  
Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMIA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

### Uniforme de Cocina\*

Filipina	\$800.00
Mandil	\$390.00
Gorro de Chef	\$410.00
Cofia	\$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

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro, C.P. 86000, Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposisimavillahermosa

isimavillahermosa0



## 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

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro , C.P. 86000,  
Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

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

[isimavillahermosa](https://www.facebook.com/isimavillahermosa)

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

[isimavillahermosa0](https://www.tiktok.com/@isimavillahermosa0)

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
BACHILLERATO  
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE  
GASTRONOMÍA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

## Requisitos\*



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

\*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

Calle Cnel. Lino Merino 1005, Colonia Centro , C.P. 86000,  
Villahermosa, Tab.

villahermosa@isima.com.mx

(993) 312 1826

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimavillahermosa

@gruposimavillahermosa

isimavillahermosa0





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE  
—BACHILLERATO—  
ISIMA MÉXICO



— INSTITUTO DE  
GASTRONOMIA  
ISIMA PLANTEL  
VILLAHERMOSA  
CENTRO DE ENLACE

Una Institución  
Comprometida con el  
*desarrollo*

