

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

📍 Calle Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉️ Xalapa@isima.com.mx

☎️ (228) 840 0548

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Cuatrimestral

1	Matemáticas I Ética I Química I Metodología de la Investigación Taller de lectura y redacción I Inglés I Informática I Chef Profesional
2	Matemáticas II Ética II Química II Introducción a las Ciencias Sociales Taller de lectura y redacción II Inglés II Informática II Chef Profesional
3	Matemáticas III Biología I Física I Historia de México I Literatura I Inglés III Emprendimiento y Empresa Proceso administrativo Chef Profesional
4	Matemáticas IV Biología II Física II Historia de México II Literatura II Inglés IV Legalidad Empresarial Mercadotecnia Chef Profesional
5	Geografía Estructura Socio-Económica de México Cálculo diferencial Derecho I Economía I Ciencias de la comunicación Finanzas Ventas y difusión
6	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 Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimaxalapaoficial

📷 @isimaxalapaoficial

🎵 isimaxalapa



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:

\$3,340.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Calle Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimaxalapaoficial](#)

📷 [@isimaxalapaoficial](#)

🎵 [isimaxalapa](#)



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



Bar



Teppanyaki



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.



📍 Calle Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimaxalapaoficial](#)

📷 [@isimaxalapaoficial](#)

🎵 [isimaxalapa](#)



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

📍 Calle Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimaxalapaoficial

📷 @isimaxalapaoficial

🎵 isimaxalapa



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 Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719





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	\$450.00
--------------------	----------



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 Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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



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 Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉️ Xalapa@isima.com.mx

☎️ (228) 840 0548

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Requisitos*



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

📍 Calle Prolong. Rubén Bouchez, No. 10, Col. Tamborrel
C.P. 91050, Xalapa, Veracruz.

✉ Xalapa@isima.com.mx

☎ (228) 840 0548

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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



Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

