



"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Chef Profesional Especialidad en Alimentos y Bebidas

RVOE SEP16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013

Plan Trimestral



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

Vespertino

Sabatino

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013

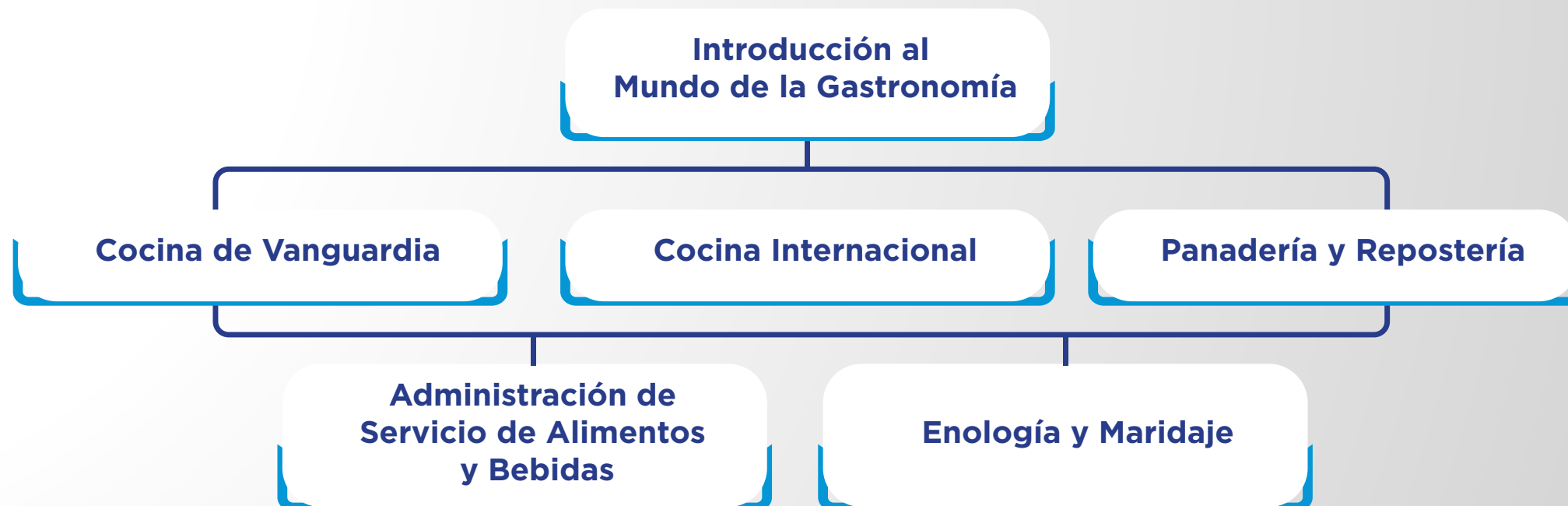
Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Trimestral

Estructura de Módulos Chef Profesional



RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013



Duración y Costos

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

Matutino	Vespertino	Sabatino
Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 11:00 a.m. o de 11:00 a.m. a 2:00 p.m.	Lunes a Viernes de 5:00 p.m. a 8:00 p.m.	8:00 a.m. a 2:00 p.m.

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$550.00

Mensualidades de:

\$3,490.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013



Laboratorios Especializados

Creemos en el poder de la práctica y a través de nuestro Modelo Educativo **ISIMA PROJECT 21**, generamos las condiciones ideales a través de laboratorios y equipamiento, para que nuestros alumnos adquieran el conocimiento practicando; con el respaldo de profesores altamente calificados.



Cocina profesional



Enología



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Ahumador



Teppanyaki



Cocina grill



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

📍 ISIMA Plantel Reynosa
✉️ reynosa@isima.com.mx
☎️ (899) 261 0227



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial

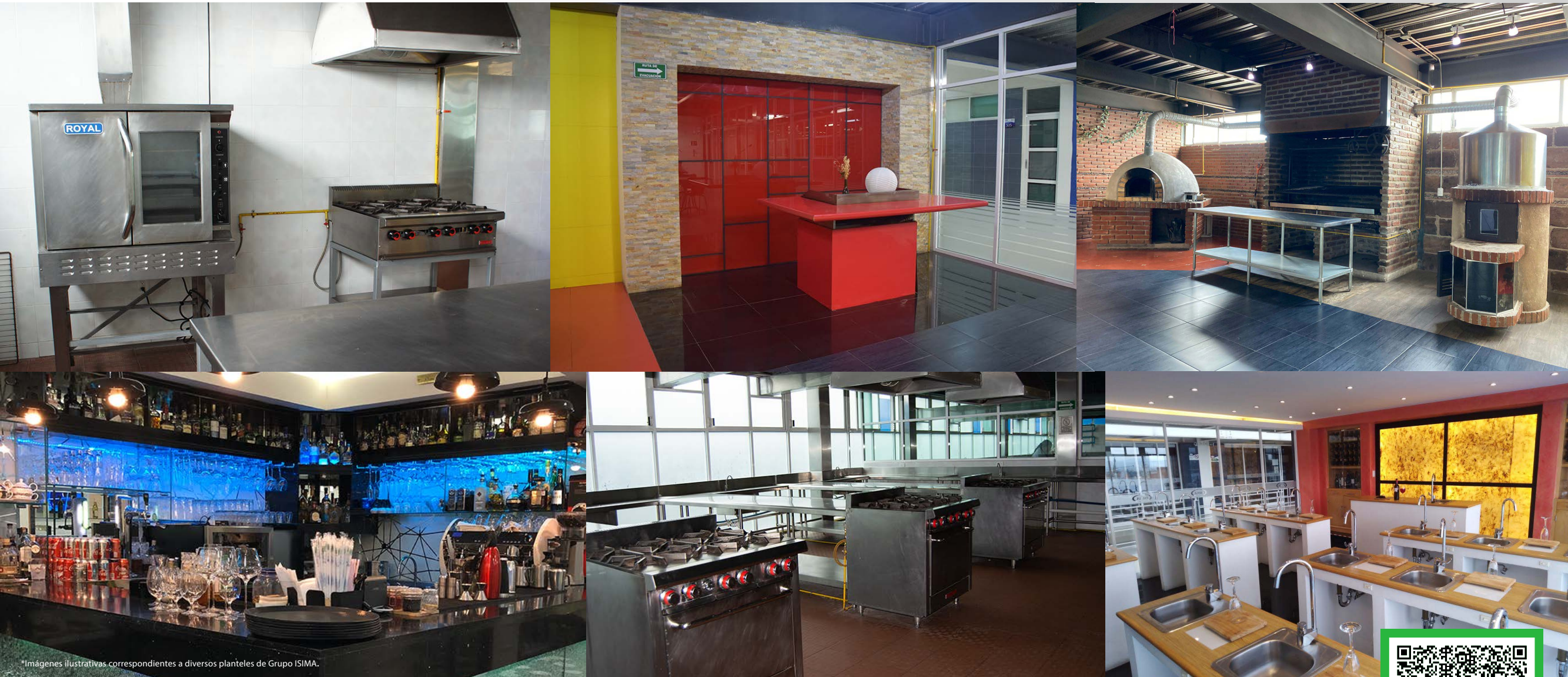


@isimareynosa



isimauniversidadreynosa





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



📍 ISIMA Plantel Reynosa

✉ reynosa@isima.com.mx

☎ (899) 261 0227

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimareynosaoficial](#)

📷 [@isimareynosa](#)

🎵 [isimauniversidadreynosa](#)

Prácticas Profesionales



Podrás realizar tus prácticas profesionales a nivel local, nacional e internacional.



Contamos con convenios con las mejores y más prestigiosas empresas del sector privado e instituciones de gobierno que nos respaldan en la formación de nuestros estudiantes.

Convenios con:



Restaurantes



Hoteles



Cadenas Comerciales

***Consulta los convenios vigentes con nosotros.**

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013





Uniforme de Cocina*

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

*A partir del **1er. módulo.**



Uniforme de Servicio*

Mandil de Servicio **\$500.00**

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013



BITÁCORAS

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



Costo por Bitácora:

\$290.00

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013



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 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de último grado de estudios cursado.
- 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 **Grupo ISIMA** donde quieras cursar tu capacitación.
- 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 estudiante.
- 4.- A continuación, se te proporcionarán los datos necesarios para que puedas realizar los pagos correspondientes directamente en una sucursal bancaria de Banamex Financiera para el Bienestar (antes TELECOMM) ó la financiera que se indique.
- 5.- Se te solicitará el comprobante impreso del pago en original para cotejo y copia la próxima vez que asistas al instituto.



Plantel Reynosa. Chef Profesional

RVOE SEP 16FT449 DE FECHA 15/12/2016
STPS GIS030902L69-0013

📍 ISIMA Plantel Reynosa
✉ reynosa@isima.com.mx
☎ (899) 261 0227



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial



@isimareynosa



isimauniversidadreynosa

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



— INSTITUTO DE —
GASTRONOMÍA
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

