

Plan de Estudios  
Chef Ejecutivo con Ingles y Bachillerato

**Primer Semestre**

**TRONCO COMUN**

- CONOCIMIENTOS BASICOS DE LA COCINA
- INTRODUCCION A LA COCINA Y ORGANIGRAMA
- EQUIPOS BASICOS DE COCINA
- EL STOCK Y ALMACENAJE
- SEGURIDAD E HIGIENE
- INTRODUCCION
- HIGIENE EN LA COCINA
- H.A.C.C.P.
- DISTINTIVO H
- NORMA ISO GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

**REPOSTERIA**

- PASTAS FRIABLES
- LA HARINA Y SUS DERIVADOS
- MASAS BASICAS
- MASAS MADRES
- PASTA HOJALDRE
- SENSIBILIDAD SENSORIAL
- DECORACION
- PANADERIA INTERNACIONAL
- LA LEVADURA
- PAN BOLILLO Y PAN BAGETTE
- PIZZA FOCCACIA Y CHIABATAS
- MASA DE CROISSANT
- PASTA DANES

**INTRODUCCION A LA INDUSTRIA ALIMENTICIA**

- NUTRICION
- TECNOLOGIA Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS
- HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

- EL ARTE DE FIJAR COSTOS
- RECETAS PARA COSTEAR

## ARTES CULINARIAS

- FONDOS Y SALSAS
- LAS CREMAS
- LAS SOPAS
- LOS CEREALES
- EL ARROZ
- EL HUEVO
- EL POLLO
- LA CARNE
- PESCADOS Y MARISCOS
- LA COCINA
- LAS VERDURAS
- LAS PAPAS
- LAS CONSERVAS

## IDIOMAS

- INGLES
- FRANCES TECNICO CULINARIO
- ITALIANO TECNICO CULINARIO

## INGREDIENTES

- INTRODUCCION A LOS INGREDIENTES
- INGREDIENTES BASICOS DE MEXICO
- INGREDIENTES DEL MUNDO
- INGREDIENTES EXOTICOS
- INGREDIENTES Y SUS COMBINACIONES

## GASTRONOMIA MUNDIAL

- RECETAS DE LA GASTRONOMIA FRANCESA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ITALIANA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA MEXICANA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA INTERNACIONAL
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ARABE
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ASIATICA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA JAPONESA

**Plan de Estudios  
Chef Ejecutivo con Ingles y Bachillerato**

**Segundo Semestre**

- CLASIFICACION DE CORTES Y CANALES
- LA RES
- LOS CORTES EN LA CARNE DE RES
- LAS CARNES EN GENERAL
- LA CARNE DE RES Y SU PROCESO
- CARNES DE TERNERA Y SU PROCESO
- CARNICERIA Y TABLAJERÍA
- REGLAMENTO DE RASTROS POR LA SECRETARIA DE SALUD
- EL CERDO
- CARNE DE CERDO SUS CORTES Y PREPARACIÓN
- EMBUTIDOS Y CHARCUTERIA (TEORIA)
  
- CANAPES FRÍOS, CALIENTES CON ADEREZOS ACORDES AL SABOR
  
- LA COCINA MEXICANA
- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA
- COCINA MEXICANA
- COCINA MEXICANA CONTEMPORANEA
- HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA DE LOS AROMAS
  
- **IDIOMA**
  
- INGLES
- INGLES TECNICO CULINARIO
  
- **LA INDUSTRIA ALIMENTICIA**
  
- NUTRICION II
- EL ARTE DE FIJAR COSTOS
- LA ADMINISTRACION RESTAURANTERA

## COCINA MUNDIAL

- RECETAS DE LA GASTRONOMIA FRANCESA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ITALIANA PASTAS FRESCAS
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ARABE
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ASIATICA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA JAPONESA EL SUSHI
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA INTERNACIONAL

## TECNICAS DE SERVICIO

- CONOCER E IDENTIFICAR LOS UTENCILIOS PARA SERVICIO
- TECNICAS DE CHAROLEO
- DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO

## EL ARTE MUKIMONO

- INTRODUCCION AL MIKIMONO, UTENCILIOS Y CORTES BÁSICOS

## REPOSTERIA

- LA FUNCION DEL AIRE EN LA REPOSTERIA
- EL CHOCOLATE
- LA EMULSION
- LA GRENETINA
- LOS MERENGES
- LOS MACARRONES
- CREMAS DE BASES
- BAVARESA
- SABAYON
- PREPARACIONES HELADAS
- HELADOS
- MALVAVISCO
- DULCES MACISOS
- CAMELOS SUAVES (Toffes)
- AZUCAR DECORADA
- TEMPERADO ABANICOS Y CIGARRILLOS
- MOLDEO Y GANASH
- MOUSSES DE FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE
- OPERA

Plan de Estudios  
Chef Ejecutivo con Ingles y Bachillerato

**Tercer Semestre**

**ELABORACION DE MENUS**

- INTRODUCCION DE MENUS
- DESARROLLO DE MENUS
- COSTOS DE ELABORACION
- PRESENTACION DE LOS MENUS

**IDIOMAS**

- INGLES
- FRANCES TECNICO CULINARIO
- ITALIANO TECNICO CULINARIO

**GASTRONOMIA MUNDIAL**

- RECETAS DE LA GASTRONOMIA FRANCESA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ITALIANA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA SUDAMERICANA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ARABE
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA JAPONESA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA CHINA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ASIATICA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA ESPAÑOLA
- RECETAS DE LA GASTRONOMIA INTERNACIONAL

**COCTELERIA Y ENOLOGIA**

- INTRODUCCION A LA COCTELERIA
- CLASIFICACION DE BEBIDAS
- TECNOLOGIA Y TECNISISMOS
- APERITIVOS Y ORIGENES DE LAS BEBIDAS
- AFINIDADES COMBINATIVAS
- SERVICIO Y ADMINISTRACION DE BAR
- CONSERVACION DE LOS VINOS

- TECNICAS DE FERMENTACION
- CLASIFICACION DE DESTILADOS
- PRINCIPALES VINOS DE MEXICO Y DEL MUNDO
- SUS DENOMINACIONES Y CARACTERISTICAS
- VINOS TINTOS SUS ORIGENES
- VINOS BLANCOS SUS ORIGENES
- VINOS ROSADOS SUS ORIGENES
- INTRODUCCION AL MARIDAJE
- VINOS DE MEXICO
- ZONAS VINICOLAS
- FRANCIA Y LOS VINOS
- ITALIA Y LOS VINOS
- ESPAÑA Y LOS VINOS

## REPOSTERIA

- COLORANTES HIDROSOLUBLE
- COLORANTE LIPOSOLUBLE
- MONTAJE DE ENTREMESSES
- LOS GLASEADOS
- LOS PETITS FOURS
- TEJAS
- FRUTAS CRISTALIZADAS
- NOUGAT (TURRÓN)
- ROCHER Y PRALINE
- BARRAS DE CHOCOLATE RELLENAS
- BAKLAVA
- LICORES
- CROQUEMBOUCHE
- POSTRES AL PLATO
- POSTRES FLAMBEADOS

Plan de Estudios  
Chef Ejecutivo con Ingles y Bachillerato

**Cuarto Semestre**

**TECNICAS DE SERVICIO**

- SERVICIO DE RESTAURANTE MONTAJE DE MESA Y SERVICIOS
- SERVICIO DE ADMINISTRACION Y CONTROL DE BAR
- MONTAJE DE SALON
- BANQUETES
- INTRODUCCION A LOS BANQUETES
- MONTAJE DE MESAS
- SERVICIO AMERICANO
- TERMINOLOGIA
- LAS BEBIDAS FRIAS O CALIENTES Y SU IMPORTANCIA EN LA GASTRONOMIA
- EL CIERRE DEL COMEDOR

**ARTE Y TALLADO**

- TALLADO DE VERDURAS
- TALLADO DE FRUTAS
- DECORACION DE PLATO
- ARTE EN HIELO

**COCINA DE FUSION Y CREACION**

- FUSION CONTEMPORANEA
- FUSION ASIATICA
- FUSION EUROPEA
- COCINA DE AUTOR
- QUE ES LA COCINA DE AUTOR
- ELABORACION DE RECETAS Y RECETARIOS

## TIPOLOGIA DEL MENU

- MENU 3 TIEMPOS TEORICO Y PRACTICO
- MENU 4 TIEMPOS TEORICO Y PRACTICO
- MENU 5 TIEMPOS TEORICO Y PRACTICO
- MENU DIETETICO TEORICO Y PRACTICO

## GASTRONOMIA MEXICANA

- GASTRONOMIA MESTIZA
- GASTRONOMIA MEXICANA CONTEMPORANEA
- GASTRONOMIA A BASE DE CHILES Y DERIVADOS
- ALTA COCINA MEXICANA
- COCINA TRASCENDENTAL MEXICANA
- COCINA MEXICANA DE FUSION
- MOLES Y ADOBOS
- COCINA REGIONAL MEXICANA
- MEXICO Y SUS SALSAS
- GASTRONOMIA REGIONAL DEL NORTE
- GASTRONOMIA REGIONAL DEL CENTRO
- GASTRONOMIA REGIONAL DEL SUR

## EPOCA PREHISPANICA

- HISTORIA PREHISPANICA HASTA NUESTROS TIEMPOS
- INGREDIENTES PREHISPANICOS
- TEORIA DE LA COCINA PREHISPANICA EN GENERAL
- GASTRONOMIA DE FUSION PREHISPANICA Y ESPAÑOLA
- GASTRONOMIA MESTIZA

## TECNICAS GASTRONOMIA MUNDIAL

- REPASO GENERAL DE TODAS LAS GASTRONOMIAS
- HISTORIA DE LA GASTRONOMIA NORTEAMERICANA
- GASTRONOMIA DE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA
- GASTRONOMIA DE CANADA
- GASTRONOMIA DE ALASKA
- CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS
- PREPARACION DE SALCHICHAS
- PREPARACION DE CHORIZOS
- TECNICAS DE VANGUARDIA



## ENOLOGIA

- LOS VINOS DE MEXICO Y EL MUNDO
- CATA DE VINOS
- MARIDAJE

## COCTELERIA

- COCTELERIA TRADICIONAL
- COCTELERIA DE VANGUARDIA
- COCTELERIA NACIONAL E INTERNACIONAL
- CERVEZAS Y DESTILADOS
- MARIDAJES
  
- AHUMADO Y MARINADO DE CARNES
- AHUMADO Y MARINADO DE PESCADOS

## IDIOMA

- INGLES

## REPOSTERIA

- REVISION GENERAL DE TODAS LAS MATERIAS IMPARTIDAS
- PRACTICA EN GENERAL DE TODAS LAS TECNICAS IMPARTIDAS
- POSTRE AL PLATO
- EL ARTE CON AZUCAR ESTIRADA
- EL ARTE CON AZUCAR ISOMALT
- PETITS FOURS
- VERRINES DULCES
- CLAFOUTIS
- MACARRONES Y GANACHE
- GELATINA ARTISTICA
- PASTELERIA CLASICA
- PASTELERIA INTERNACIONAL
- PASTELERIA CONTEMPORANEA
- FONDANT
- FUNCIONAMIENTO DEL AEROGRAFO
- PASTA GOMA
- TECNICAS VITRAL
- CHOCOLATERIA
- ROYAL ICING