PLAN DE CHEF EJECUTIVO E INGLÉS GASTRONÓMICO

La especialidad más completa y profesional para personas que desean dedicarse al ARTE GASTRONÓMICO de manera completa y profesional, para hacer carrera en el medio hotelero/restaurantero.

TRONCO COMÚN

- Conocimientos básicos de la cocina
- Introducción a la cocina y organigrama
- Equipos básicos de cocina
- El stock y almacenaje
- Seguridad e higiene
- Introducción
- Higiene en la cocina
- H.A.C.C.P.
- Distintivo h
- Norma ISO gestión de inocuidad alimentaria
- Enfermedades transmitidas por alimentos

REPOSTERÍA

- Pastas Friables
- La Harina y sus Derivados
- Masas Básicas
- Masas Madres
- Pasta Hojaldre
- Sensibilidad Sensorial
- Decoración
- Panadería Internacional
- La levadura
- Pan Bolillo y Pan Baguette
- Pizza Foccacia y Chiabatas
- Masa De Croissant
- Pasta Danés

INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

- Nutrición
- Tecnología y Almacenaje de Alimentos
- Historia de la Gastronomía
- El Arte de Fijar Costos
- Recetas para Costear

Carême
Instituto Gastronómico

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

GASTRONOMÍA MUNDIAL

- Recetas de la Gastronomía Francesa
- Recetas de la Gastronomía Italiana
- Recetas de la Gastronomía Mexicana
- Recetas de la Gastronomía Internacional
- Recetas de la Gastronomía Árabe
- Recetas de la Gastronomía Asiática

Recetas de la Gastronomía Japonesa

CLASIFICACIÓN DE CORTES Y CANALES

- La Res
- Los Cortes en la Carne de Res
- Las Carnes en General

SEGUNDO SEMESTRE

INGREDIENTES

- Introducción a los Ingredientes
- Ingredientes Básicos de México
- Ingredientes del Mundo
- Ingredientes Exóticos
- Ingredientes y sus Combinaciones
- La Carne de Res y su Proceso
- Carnes de Ternera y su Proceso
- Carnicería y Tablajería
- Reglamento de Rastros por la Secretaria de Salud
- El Cerdo
- Carne de Cerdo sus Cortes y Preparación
- Embutidos y Charcutería (Teoría)
- Canapés Fríos, Calientes con Aderezos Acordes Al Sabor
- La Cocina Mexicana
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Cocina Mexicana
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Historia de la Cocina Mexicana de Los Aromas

IDIOMA

- Inglés
- Inglés Técnico Culinario

LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

- Nutrición I
- El Arte de Fijar Costos
- La Administración Restaurantera

COCINA MUNDIAL

- Recetas de la gastronomía francesa
- Recetas de la gastronomía italiana pastas frescas
- Recetas de la gastronomía árabe
- Recetas de la gastronomía asiática
- Recetas de la gastronomía japonesa el sushi
- Recetas de la gastronomía internacional

TÉCNICAS DE SERVICIO

- Conocer e identificar los utensilios para servicio
- Técnicas de charoleo
- Diferentes tipos de servicio

Carême
Instituto Gastronómico

TERCER SEMESTRE
EL ARTE MUKIMONO

- Introducción al mikimono, utensilios y cortes básicos

REPOSTERÍA

- la función del aire en la repostería
- El chocolate
- La emulsión
- La grenetina
- Los merengues
- Los macarrones
- Cremas de bases
- Bavaresa
- Sabayón
- Preparaciones heladas
- Helados
- Malvavisco
- Dulces macizos
- Caramelos suaves (toffes)
- Azúcar decorada
- Temperado abanicos y cigarrillos
- Moldeo y ganash
- Mousses de frutos rojos y chocolate
- Opera

ELABORACIÓN DE MENÚS

- Introducción de menús
- Desarrollo de menús
- Costos de elaboración
- Presentación de los menús

GASTRONOMÍA MUNDIAL

- Recetas de la gastronomía francesa
- Recetas de la gastronomía italiana
- Recetas de la gastronomía sudamericana
- Recetas de la gastronomía árabe
- Recetas de la gastronomía japonesa
- Recetas de la gastronomía china
- Recetas de la gastronomía asiática
- Recetas de la gastronomía española
- Recetas de la gastronomía internacional

COCTELERÍA Y ENOLOGÍA

- Introducción a la coctelería
- Clasificación de bebidas
- Tecnología y tecnicismos
- Aperitivos y orígenes de las bebidas
- Afinidades combinativas
- Servicio y administración de bar
- Conservación de los vinos
- Técnicas de fermentación
- Clasificación de destilados
- Principales vinos de México y del mundo
- Sus denominaciones y características
- Vinos tintos sus orígenes
- Vinos blancos sus orígenes
- Vinos rosados sus orígenes
- Introducción al maridaje
- Vinos de México
- Zonas vinícolas
- Francia y los vinos
- Italia y los vinos
- España y los vinos

REPOSTERÍA

- Colorantes hidrosolubles
- Colorante liposoluble
- Montaje de entremeses
- Los glaseados
- Los petits fours
- Tejas
- Frutas cristalizadas
- Nougat (turrón)
- Rocher y praline

Carême
Instituto Gastronómico

- Barras de chocolate rellenas
- Baklava
- Licores
- Croquembouche
- Postres al plato
- Postres flambeados

CUARTO SEMESTRE
TÉCNICAS DE SERVICIO

- Servicio de restaurante, montaje de mesa y servicios
- Servicio de administración y control de bar
- Montaje de salón
- Banquetes
- Introducción a los banquetes
- Montaje de mesas
- Servicio americano
- Terminología
- Las bebidas frías o calientes y su importancia en la gastronomía
- El cierre del comedor

ARTE Y TALLADO
- Tallado de verduras
- Tallado de frutas
- Decoración de plato
- Arte en hielo

COCINA DE FUSIÓN Y CREACIÓN
- Fusión contemporánea
- Fusión asiática
- Fusión europea
- Cocina de autor
- Que es la cocina de autor
- Elaboración de recetas y recetarios

TIPOLOGÍA DEL MENÚ

- Menú 3 tiempos teórico y práctico
- Menú 4 tiempos teórico y práctico
- Menú 5 tiempos teórico y práctico
- Menú dietético teórico y práctico

GASTRONOMÍA MEXICANA

- Gastronomía mestiza
- Gastronomía mexicana contemporánea
- Gastronomía a base de chiles y derivados
- Alta cocina mexicana
- Cocina trascendental mexicana
- Cocina mexicana de fusión
- Moles y adobos
- Cocina regional mexicana
- México y sus salsas
- Gastronomía regional del norte
- Gastronomía regional del centro
- Gastronomía regional del sur

ÉPOCA PREHISPÁNICA
- Historia prehispánica hasta nuestros tiempos
- Ingredientes prehispánicos
- Teoría de la cocina prehispánica en general
- Gastronomía de fusión prehispánica y española
- Gastronomía mestiza

TÉCNICAS DE GASTRONOMÍA MUNDIAL
- Repaso general de todas las gastronomías
- Historia de la gastronomía norteamericana
- Gastronomía de estados unidos de América
- Gastronomía de Canadá
- Gastronomía de Alaska
- Charcutería y embutidos
- Preparación de salchichas
- Preparación de chorizos
- Técnicas de vanguardia

ENOLOGÍA
- Los vinos de México y el mundo
- Cata de vinos
- Maridaje

Carême
Instituto Gastronómico

COCTELERÍA

- Coctelería tradicional
- Coctelería de vanguardia
- Coctelería nacional e internacional
- Cervezas y destilados
- Maridajes
- Ahumado y marinado de carnes
- Ahumado y marinado de pescados

IDIOMA

- Inglés

REPOSTERÍA

- Revisión general de todas las materias impartidas
- Práctica en general de todas las técnicas impartidas
- Postre al plato
- El arte con azúcar estirada
- El arte con azúcar isomalt
- Petits fours
- Verrines dulces
- Clafoutis
- Macarrones y ganache
- Gelatina artística
- Pastelería clásica
- Pastelería internacional
- Pastelería contemporánea
- Fondant
- Funcionamiento del aerógrafo
- Pasta goma
- Técnicas vitral
- Chocolatería
- Royal icing

CONTACTO:

55 5770 9547 – 55 5770 0481
info@careme.edu.mx
https://www.careme.edu.mx/chef-ejecutivo.html

Careme
Instituto Gastronómico