

PLAN DE ESTUDIOS CHEF EN ARTES CULINARIAS SABATINO

TRONCO COMÚN

Conocimientos básicos de la cocina

- Introducción la cocina
- Seguridad e higiene
- Higiene en la cocina

REPOSTERÍA

- Masas básicas
- Masas madres
- Decoración
- Panes básicos
- Pan bolillo
- Pan baguette
- Pizza
- Foaccia
- Chiabata
- Panadería mexicana tradicional
- Panadería básica
- Postres de cocina mexicana
- Dulces mexicanos
- Los merengues
- Los macarrones
- Cremas de bases
- Bavaresa
- Sabayon
- Preparaciones Heladas
- Helados
- Malvaviscos
- Dulces macizos
- Caramelos suaves (toffees)
- Azúcar decorada
-

- Temperados de chocolate
- Opera
- Mousse de chocolate
- Masa de croissant
- Pasta danes
- Pasta de hojaldre
- Figuras de chocolate
- Utilización de los colorantes liposolubles e hidrosolubles
- Los glaseados
- Los petits fours
- Tejas
- Fours secos
- Fours de almendras ducados
- Frutas cristalizadas
- Fours salados
- Confitería
- Nougat (turrón)
- pasta de frutas
- Flameado de postres
- Tallado de verduras
- Dulces mexicanos
- Pastelería mexicana
- Postres al plato
- Nieves y granitas

Careme



SEGUNDO SEMESTRE

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
- Introducción a la gastronomía francesa
- Introducción a la gastronomía italiana
- Introducción a la gastronomía mexicana
- Introducción a la gastronomía internacional
- Introducción a la gastronomía árabe
- Introducción a la gastronomía asiática
- Introducción a la gastronomía japonesa
- Introducción a la gastronomía internacional
- Introducción a la gastronomía mexicana
- Gastronomía francesa
- Gastronomía internacional
- Gastronomía italiana pastas frescas
- Gastronomía sudamericana

- Gastronomía árabe
- GASTRONOMÍA JAPONESA
- Gastronomía china
- Gastronomía española
- Street Food

ENOLOGÍA

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

COCTELERÍA

- Coctelería tradicional
- Coctelería nacional e internacional
- Cervezas y destilados
- Maridajes
- Repostería
- Figuras de chocolate
- Utilización de los colorantes liposolubles e hidrosolubles
- Los glaseados
- Los petits fours
- Tejas
- Fours secos
- Fours de almendras ducados
- Frutas cristalizadas
- Fours salados
- Confitería
- Nougat (turrón)
- pasta de frutas
- Flameado de postres
- Tallado de verduras
- Dulces mexicanos
- Pastelería mexicana
- Postres al plato
- Nieves y granitas

CONTACTO:

55 5770 9547 – 55 5770 0481

info@careme.edu.mx

www.careme.edu.mx/chef-artes-culinarias.html