

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN GASTRONOMÍA (*)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
Taller de Cocina I	Taller de Cocina II	Taller de Servicios Masivos	Taller de Restaurante	Práctica Profesional
Teoría Culinaria I	Teoría Culinaria II	Teoría de Servicios Masivos	Taller de Panadería	
Taller de Pastelería I	Taller de Pastelería II	Elaboración y Montaje de Postres	Producción Gastronómica Sustentable	
Teoría Pastelería I	Teoría Pastelería II	Nutrición y Alimentación Saludable	Gestión de Almacenamiento	
Seguridad e Higiene I	Seguridad e Higiene II	Protocolo y Organización de Eventos		
Inglés Básico I	Inglés Básico II	Inglés Intermedio I	Inglés Intermedio II	
		Introducción a las Matemáticas		
Taller de Comunicación Oral y Escrita	Taller Pre-práctica Observación Gastronómica		Inserción Laboral	Continuidad de Estudios: Administrador Gastronómico

NUEVA MODALIDAD CON CERTIFICACIÓN DE CARRERA

(Las certificaciones serán de carácter voluntario, a las cuales cada alumno podrá optar e inscribirse en sus respectivas Direcciones de Carrera).

CERTIFICADO MAESTRO DE COCINA

CERTIFICADO EN AYUDANTE DE COCINA

CERTIFICADO EN SERVICIO COMEDOR - GARZÓN

CERTIFICADO MAESTRO PASTELERO

CERTIFICADO AYUDANTE DE PASTELERÍA

CERTIFICADO LENGUA EXTRANJERA - I

Para obtener esta Certificación es requisito aprobar las siguientes asignaturas: Inglés Básico I, Inglés Básico II, Inglés Intermedio I e Inglés Intermedio II.