

RD N°00766 - UGEL 05 SJL



TU TALENTO ES TU FUTURO

OFRECEMOS:

- TÍTULO A NOMBRE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN
- Certificados oficiales por módulo
- Clases 100% prácticas
- Enseñanza personalizada
- Profesores altamente calificados
- Modernos talleres de estudio

CURSOS COMPLEMENTARIOS:

- Inglés Americano
- Gestión Empresarial



Matrícula	<input type="text"/>
Mensualidad	<input type="text"/>
Uniforme	<input type="text"/>
Manuales	<input type="text"/>
Inicio	<input type="text"/>
Horarios	<input type="text"/>
Promoción	<input type="text"/>

REQUISITOS: Copia DNI | Copia de recibo de agua, luz o teléfono | 2 fotos tamaño carnet

Av. Próceres de la Independencia 3608 (Av. Wiese)
 2da etapa Canto Rey (ref. bajar en el paradero Comisaría Canto Rey)
www.cica.edu.pe | informes@cica.edu.pe Cica nueva generación

(01) 387-7511
 (01) 388-1747
 962 312 266



COMPUTACIÓN



COSMETOLOGÍA



MECÁNICA AUTOMOTRIZ



ELECTRICIDAD



INDUSTRIA DEL VESTIDO



CEBA (COLEGIO NO ESCOLARIZADO)

Gastronomía & Bar



El mundo probará tus mejores recetas



CICCA
 TU TALENTO ES TU FUTURO

PROFESIONAL GASTRONÓMICO

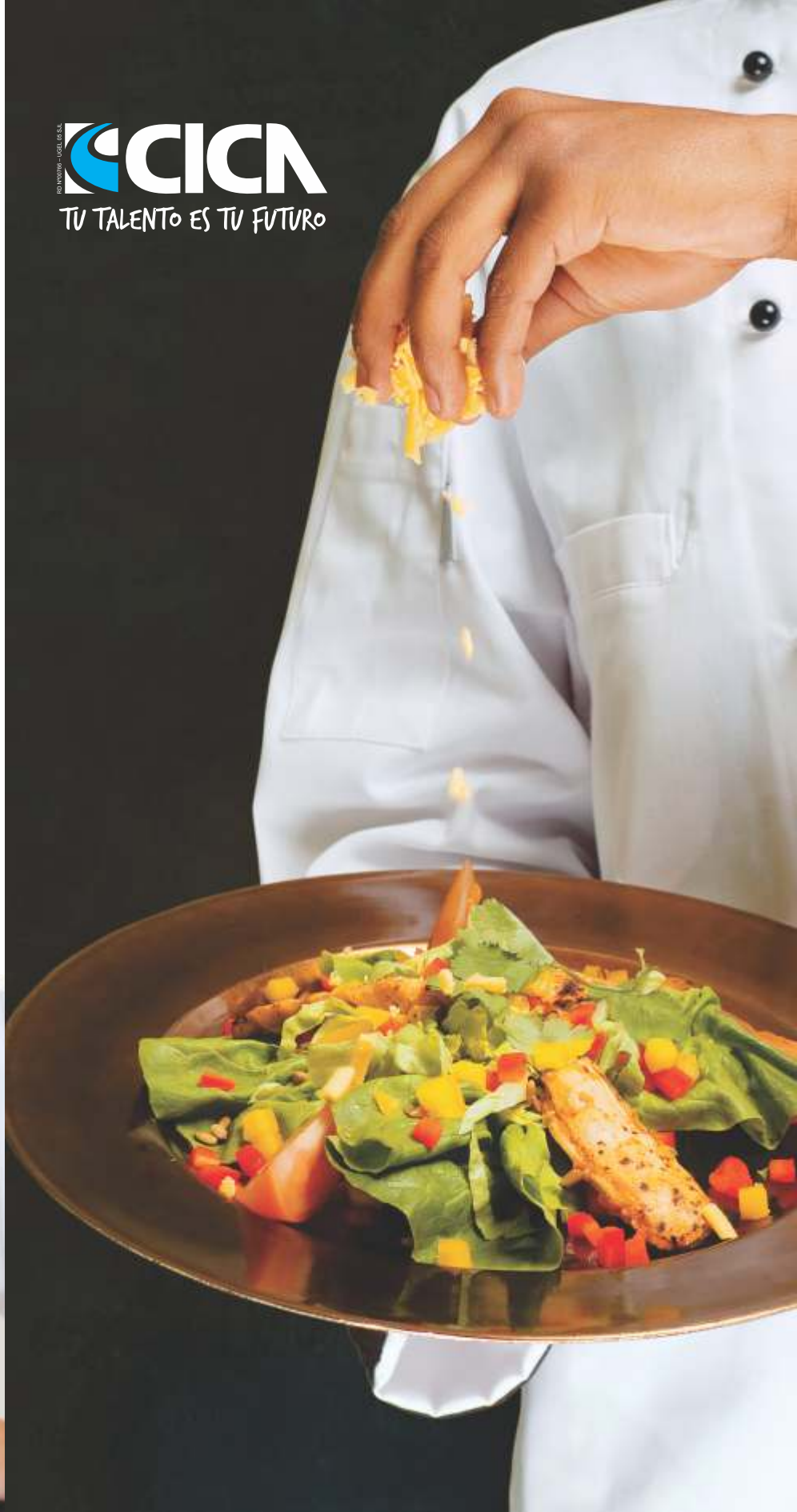


Una buena elección

Desarrollamos tus habilidades preparándote para el exigente mundo laboral, haciendo de tu talento una profesión que te apasione; nuestros alumnos tienen la capacidad de ejercer la carrera de gastronomía en diferentes tipos de restaurantes, a su vez podrán liderar, motivar y guiar a sus colaboradores. En CICA te brindamos nuestro asesoramiento para que emprendas tu propia empresa.



CICA
TU TALENTO ES TU FUTURO



BAR | 9 meses

Sorprende al mundo

BARTENDER I

- Funciones elementales del Bartender y ventajas competitivas
- Bebidas Alcohólicas y Macerados de frutos secos
- Organoléptica de Licores
- Organoléptica de Aguardientes
- Manipulación de Alimentos y BPM
- Elaboración de cocteles
- Bromatología

MODULO TÉCNICAS DE COMEDOR Y TIPOLOGÍA DE LA COCTELERÍA

- Tipología de la coctelería
- Técnicas de comedor
- Fundamentos básicos del servicio
- Tipos de servicios y montaje de mesas
- Protocolo de servicio de mesa y doblado de servilletas
- Concepto, tipos y técnicas de atención al cliente

DISEÑO DE NEGOCIO Y COCTELERIA DE VANGUARDIA

- Costos de un coctel
- Stock inventario de la barra – Tabla de equivalencia
- Piqueos fríos y piqueos calientes
- El Arte del café (Barismo)
- Coctelería Tiki
- Ingeniería de menú
- Elaboración de carta
- Mixología Molecular

BARTENDER AVANZADO ESPECIALIZADO – VINOS Y MARIDAJES

- Elaboración de cocteles con Pisco y Ron
- Elaboración de cocteles con Vodka con Ginebra
- Elaboración de cocteles con Whisky y Tequila
- Historia y Origen de los Vinos Tintos , Maridaje
- Flair bartender y Working
- Inglés

GASTRONOMÍA | 2 Años

OFERTA GASTRONÓMICA Y GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

- Historia de la gastronomía
- Introducción a la cocina
- Técnicas I
- Técnicas II
- Equipamiento de cocina
- Compras y almacén

PRE - ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Bromatología
- Mantenimiento y prevención de accidentes
- Proceso y elaboración de alimentos industriales
- Métodos de cocción

COCINA PERUANA REGIONAL

- Nutrición I
- Nutrición II
- Cocina sur
- Cocina centro
- Cocina norte
- Cocina selva
- Eficiencia y rapidez en el servicio gastronómico

COCINA PERUANA Y CREATIVA

- Cocina criolla
- Cocina novoandina
- Costos y presupuestos
- Cocina creativa
- Pescados y mariscos
- Ingeniería del menú

PREPARACIÓN DE BUFFETS Y BEBIDAS

- Técnicas de bar y enología
- Técnicas de comedor y catering
- Tallados
- Buffet
- Confección de cartas

PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

- Dulces peruanos
- Panadería y pastelería básica
- Pastelería comercial y chocolatería
- Pastelería fina

COCINA INTERNACIONAL

- Cocina Oriental
- Cocina Española
- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Latinoamericana

CURSOS LIBRES

- Pescados y Mariscos
- Pastelería Repostería
- Cocina Criolla

