

INSTITUCIÓN PRIVADA DE ACTIVIDADES TÉCNICAS

IPAT
PERÚ



PERÚ

Ministerio
de Educación

ALTA COCINA



10 AÑOS FORMADO TÉCNICOS PROFESIONALES

CHEF EN ALTA COCINA

2
Años

DESARROLLA TU TALENTO AL MAXIMO

Si Tienes:

- Pasión por la gastronomía
- Espíritu emprendedor
- Ganas de innovar
- Vocación de servicio

Puedes ser:

- Dueño de tu propio restaurante
- Chef en los mejores hoteles y restaurantes del mundo
- Chef de los cruceros más importantes
- El próximo referente y embajador de la cocina peruana

Logra una
formación integral
estudiando con
los mejores



Formamos profesionales
con aptitudes y competencias
para desempeñarse en un
mundo globalizado

SEMESTRE I

- Bromatología
- HACCP (Seguridad e Higiene)
- Técnicas Culinarias
- Historia de la Cocina Peruana
- Cocina Criolla
- Desarrollo de la Personalidad
- Tallados y Decoraciones

- Etiqueta e Imagen Profesional.
- Aplicativos
- Primeros Auxilios
- Cocina Norte
- Nutrición
- Cocina Nutricional Dietética
- Investigación Culinaria

SEMESTRE II

- Costos y Presupuestos
- Cocina Sur
- Idioma Ingles
- Industria alimentaria
- Enología y Cata
- Coctelería Clásica
- Coctelería Nacional

- Organización de Eventos y Catering
- Técnicas de Servicio en el Comedor
- Buffet
- Pescados y Mariscos
- Ética Profesional

SEMESTRE III

- Postres Novo Andinos
- Panadería
- Recursos Humanos
- Repostería
- Pastelería Básica
- Ingeniería del Menú
- Logística y Almacén
- Pastelería Fina

- Cocina Peruana Oriental
- Cocina Peruana Centro
- Servicio al Cliente
- Cocina Novo Andina
- Proyecto de Cocina Creativa
- S.T.R. Situaciones Reales de Trabajo

SEMESTRE IV

- Cocina Mediterránea
- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Cocina China
- Marketing y Técnicas de Venta
- Cocina Italiana
- Administración de Restaurante

- Cocina Japonesa
- Cocina Latinoamericana
- Organización de Cocina
- Cocina Tailandesa
- Desarrollo de Proyecto
- Cocina Mexicana
- Cocina Vegetariana
- Arquitectura de Emplatado



MARCA LA DIFERENCIA

Nuestra metodología de enseñanza promueve la creatividad, innovación y liderazgo para fortalecer tus habilidades y potenciar tu talento al máximo.

TE OFRECEMOS:

- Título con valor oficial a nombre de la Nación.
- Certificaciones progresivas a nombre del M. E.
- Talleres totalmente equipados.
- Insumos gratis por toda la carrera.
- Certificado como Técnico en Inglés.
- Docentes Calificados.
- Prácticas Pre Profesionales.
- Entrega de Beca a los Mejores Alumnos.
- Amplia y Moderna Infraestructura.
- Seminarios Culinarios.

HORARIOS

Frecuencia	Horario	F. Inicio	Matricula	Mensualidad
L - M - V	9:00am - 12:00pm			
	3:00pm - 6:00pm			
	6:30pm - 9:30pm			

REQUISITOS

- Certificado oficial de notas de los cinco años de estudios secundarios (original)
- Carnet de Sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, Pasaporte o carné de extranjería.
- 3 Fotografías Tamaño Carnet

FORMAS DE PAGO

- Podrás realizar los pagos en cualquier agente o banco BCP.
- Forma directa en efectivo en la institución.

Lima Norte

Av. Alfredo Mendiola # 8279
Pro Lima - LOS OLIVOS
(al costado del colegio Trilce de Pro
frente al semáforo de Revisiones Técnicas)



www.ipatperu.edu.pe
www.facebook.com/ipatperu
informeslima@ipatperu.edu.pe



622-8489
920-055-990



Ex Alumnos Trabajando en:



LA MANSIÓN
CENTRO DE ESPARCIMIENTO

