

COCINA COMERCIAL E INTERNACIONAL

CIP CODE 12.0503 / CULINARY ARTS. CHEF TRAINING

El programa de cocina es adecuado para las personas que desean introducirse en la profesión de cocinero, y aficionados o profesionales que quieren aprender a cocinar o bien completar sus conocimientos culinarios en las diferentes especializaciones de la cocina. Incluye componentes de la gastronomía clásica europea que sirven de base para las distintas tendencias de la cocina moderna. El programa permite al alumno formarse como cocinero o cocinera, aprendiendo las propiedades gastronómicas de los alimentos imprescindibles en la cocina comercial y así confeccionar variedad de recetas.



Comienzo: 12 de febrero de 2018
Duración: 12 Meses | 36 créditos | 1,380 Hrs
Horario: 9:00 am - 3:00 pm | lunes a jueves
Admisión: \$50.00
Matrícula: \$9,648.00

Ejemplo de matrícula con ayuda económica si cualifica y plan de pagos:

Semestre	Comienza	Termina	Cursos de Concentración	Días	Matrícula
1	Feb 12 2018	May 10 2018	Cook 101 3.0 Crs Saneamiento, Equipo, Nutrición Cook 102 3.0 Crs Fundamentos Básicos de Cocina Cook 103 3.0 Crs Cortes, Caldos, Salsas, Sopas Cook 104 3.0 Crs Vegetales y Almidones	lun - jue	\$3,216.00
2	May 14 2018	Ago 23 2018	Cook 105 3.0 Crs Proteínas Cook 106 3.0 Crs Garde Manger Cook 107 3.0 Crs Repostería Cook 108 3.0 Crs Cocina Local e Internacional	lun - jue	\$3,216.00
3	Sep 10 2018	Dic 20 2018	Cook 109 4.0 Crs Administración de Restaurantes	lun - vie	\$3,216.00
			Cook 110 8.0 Crs Práctica Externa (360 hrs)	24 hrs semanales	

Ayudas económicas, si cualifica ^

Aviso al Consumidor		Total estimado de ayudas económicas:
Esto es un ejemplo para un estudiante matriculado a tiempo completo que solicitó beca Pell y fue elegible para recibir el máximo de ayuda económica (EFC 0) incluyendo la beca Institucional. Sujeto a disponibilidad. ^		<ul style="list-style-type: none"> Beca Pell (1½ award year 150%) Beca Institucional
		- \$9,192.00

Inversión del Estudiante:	\$456.00
Plan de Pago 12 Mensualidades:	\$38.00

Matrícula Incluye:

Materiales: | Los utilizados en el laboratorio de práctica, según recetas.
Uniforme: | Chef coat blanco manga larga, pantalón negro, delantal, insignia, gorro de papel.
Utensilios: | Cuchillo chef 8", cuchillo boning, cuchillo paring, pelador, tazas de medir, termómetro, cucharas de medir.

Información al Consumidor:

Programa no incluye libro de texto "Professional Cooking 8th Edition", ISBN 978-1118636725, costo \$148.00 en Amazon. Para informarse acerca de todas las políticas institucionales y procedimientos favor de referirse al Catálogo General, Manual del Estudiante Consumidor y el Manual de Seguridad (Jeanne Clery Act). Copias de las publicaciones están disponibles en la Oficina de Admisiones y en nuestro sitio web <http://www.ivaempr.com>. Ivaem College está acreditado por la [Accrediting Commission of Career Schools and Colleges](#). Información sobre las tasas de estudiantes graduados y empleados está disponible en: <http://www.ivaempr.com/gainful-employment.html>. El código de Pell de Ivaem College es 034693.