



CESSA
universidad
Campus Virtual

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



Curso

Organización de Insumos y Equipos de Cocinas Profesionales

Estrategias para la elección y el cuidado de mobiliario, equipo y utensilios para la planeación y organización de negocios gastronómicos.

Organización de Insumos y Equipos de Cocinas Profesionales

Según la Asociación Mexicana de Franquicias, la inversión inicial en un restaurante puede ir desde los 100 mil pesos hasta más de 10 millones de pesos dependiendo del tipo de negocio, ubicación y mercado al que está enfocado.

Una parte importante de esta inversión es la que corresponde al equipamiento de una cocina, incluyendo mobiliario, equipo y utensilios, así como todos los insumos necesarios para la operación.

Por lo anterior, es importante hacer un análisis y planeación de todo lo que es realmente importante y necesario, pues muchas veces los negocios incurren en gastos innecesarios o en el manejo y operación de la cocina que conlleva una pérdida de dinero al no hacer una adecuada selección y organización de los recursos.

Parte del Diplomado Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

¿De qué trata?

Identificar los insumos, técnicas gastronómicas y equipo de cocina requeridos para la preparación de recetas que forman parte de la planeación del menú en una cocina profesional.

¿A quién va dirigido?

Personas que estén al frente de la operación de una cocina profesional interesadas en mejorar el manejo y organización de insumos y técnicas para cocinar platos de calidad, así como el manejo del equipo adecuado que se necesita para la producción de los mismos.

¿Qué voy a aprender?

- Planeación de menús
- Producción y equipo de cocina
- Proveedores
- Tendencias gastronómicas

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.





Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

5 semanas | 20 horas

Ubicación

CESSA Campus Virtual

¿Qué necesito?

- Contar con un equipo de cómputo.
- Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office.
- Cuenta personal de correo electrónico.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx