

## VENTAJAS

- Desarrolla habilidades y conocimientos en la cocina y la repostería.
- Fomenta la creatividad y la innovación en la cocina.
- Proporciona una experiencia práctica y divertida en la cocina.
- Certificación de finalización del curso.
- Oportunidades de networking y conexión con otros jóvenes interesados en la cocina.

### DURACIÓN

**9 MESES**

ABRIL - DICIEMBRE

### HORARIO

**SÓLO SÁBADOS**

2PM - 6PM

### AMBIENTE DE CLASES

TEORÍA: SALA BTH STUDIO

PRÁCTICAS: COCINA DE NOMAD

### MATRÍCULAS

**S/350.00**

Incluye:

- Indumentarias
- Insumos para clases prácticas.

### CUOTAS

9 cuotas de  
**S/450**  
cada una.

### PAGO CONTADO

DESCUENTO  
DEL MONTO  
TOTAL DE LAS CUOTAS **10%**

### FACILIDADES DE PAGO

CONVENIO BTH INSTITUTE - BBVA

BTH INSTITUTE SAC | RUC 20604909997  
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432  
CCI: 01126200020017067432

#### NOTA IMPORTANTE

\*LOS MONTOS PAGADOS NO SON MATERIA  
DE DEVOLUCIÓN PARCIAL NI TOTAL

\*\*EL INICIO DE CLASES PACTADO PUEDE ESTAR SUJETO A CAMBIO.

**BTHSTUDIO**  
INSTITUTE  
IBEROAMERICANA

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ  
INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE  
INFORMES: 900 179 155

**WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE**  
Síguenos en instagram @bthstudioperu  
f @ in y

**BTHSTUDIO**  
INSTITUTE  
IBEROAMERICANA



**PROGRAMA**

# INTEGRAL CHEF JUNIOR



# PROGRAMA DE ESCUELA DE CHEF JUNIOR

Es una **novedosa propuesta** de BTHSTUDIO único en el país que será cómplice de la formación culinaria diseñado para jóvenes entre 13 y 18 años que buscan desarrollar habilidades y conocimientos en la cocina nacional e internacional y la repostería.

## OBJETIVO

- Proporcionar una introducción a la cocina y la repostería para jóvenes.
- Desarrollar habilidades y conocimientos en la preparación de platos y postres.
- Fomentar la creatividad y la innovación en la cocina.
- Proporcionar una experiencia práctica y divertida en la cocina.

## CARACTERÍSTICAS

- Curso de formación culinaria de 9 meses.
- Clases Teóricas-Prácticas
- Instructores experimentados y reconocidos en la industria.
- Pequeños grupos para garantizar una atención personalizada.
- Certificación de finalización del curso.
- Tutorías on line en modo asíncrono, creando un ambiente dinámico de aprendizaje.
- Plataforma académica on line, acervo académico
- Seguimiento académico para unidad de Calidad Educativa.

## DIRIGIDO A

- Jóvenes entre 13 y 18 años.
- Estudiantes de secundaria.
- Jóvenes que buscan desarrollar habilidades y conocimientos en la cocina y la repostería.

## CERTIFICACIÓN

- Chef Junior
- Experto en cocina nacional e internacional

**BTHSTUDIO**  
INSTITUTE  
IBEROAMERICANA

## CONTENIDO TEMÁTICO

- Las BPM y Producción de Alimentos.
- Técnicas Culinarias y Cocina Básica.
- Cocina Regional Peruana (costa, sierra y selva).
- Cocina Internacional (asiática, europea y americana).
- Cocina de pescados y mariscos.
- Pastelería y panadería.

