

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

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.

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](#) [yt](#)

BTH STUDIO
INSTITUTE
IBEROAMERICANA



PROGRAMA

INTEGRAL CHEF JUNIOR



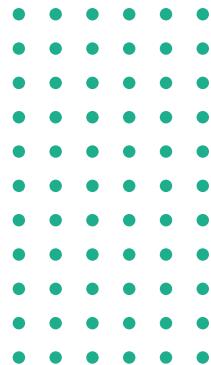
BTH STUDIO
INSTITUTE
IBEROAMERICANA

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



CONTENIDOTEMÁTICO

- 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.