

técnico básico en gastronomía

2 cuatrimestres (8 meses) + 150 horas prácticas



Una plataforma **100% práctica**, en donde los estudiantes experimentarán de primera mano con nuestros chef instructores un acercamiento al mundo culinario, que los ayudará a sentar las bases sólidas para su futuro desarrollo.

El graduado aprenderá:

- Conocimientos en manipulación de alimentos.
- Conocimientos en la preparación de recetas y menús.
- Conocimientos sobre el uso y mantenimiento del equipo en una cocina.
- Conocimientos necesarios en cuanto a inocuidad y salud a la hora de la preparación de las recetas.
- Conocimientos para realizar la adquisición y almacenaje apropiado de productos e insumos necesarios en gastronomía.



Calidad & experiencia

los mejores profesionales en gastronomía serán tu guía



Las mejores condiciones

Un edificio completo diseñado con el equipo más moderno



Un enfoque único

En emprendimientos e innovación gastronómica

amura.cr

info@amura.cr

Hablemos:


4000-CHEF
+506 6223-6864



/amura.cr

Edificio Amura

400m al este del cruce de Llorente de Tibás.
San José, Costa Rica. Contiguo a Grupo Nación.



Edificio Amura
Llorente de Tibás.



amura.cr

info@amura.cr

Llamanos:

4000-CHEF
(+506 4000-2433)

WhatsApp:

+506 6223-6864

técnico básico en gastronomía

2 cuatrimestres (8 meses) + 150 horas prácticas

1

GA01-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios I
PA04-2 Técnicas Básicas de Panadería
CM01-2 Higiene y Manipulación

2

GA03-2 Técnicas y Fundamentos Culinarios II
PA01-2 Técnicas Básicas de Pastelería

Como requisito para graduación, el estudiante deberá realizar **150 horas** prácticas internas y externas

Formas de pago:

Contado o por letra de cambio
(cuotas mensuales, sin interés.)

Los horarios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Se requiere un mínimo de 6 estudiantes para abrir curso.

Todos nuestros programas incluyen:

- TODOS los ingredientes (frescos y de la mejor calidad)
- Material didáctico de apoyo
- Póliza de seguro
- Parqueo exclusivo y seguro para estudiantes de Amura

amura
CENTRO CULINARIO