

EL TIEMPO

PREPÁRATE
PARA LA



Cocina

Jueves 9 de noviembre de 2017

Salida 17

Qué es

El programa de cocina de Gato Dumas te brinda la posibilidad de desarrollar las habilidades necesarias para transformar los alimentos en preparaciones. Basados en técnicas internacionales, te formamos para crear, asombrar y deleitar a los comensales, con calidad, equilibrio y responsabilidad.

El programa se fundamenta sobre una metodología teórico-práctica, la cual asegura que aprendas, afiances y mecenes las mejores prácticas y técnicas culinarias. Te da la disciplina y los conocimientos técnicos que necesitas para asumir las exigentes jornadas del mundo laboral, asegurando procesos de calidad.

Gato Dumas
COLEGIO DE GASTRONOMIA

Los textos fueron elaborados a partir de la información suministrada por el Colegio de Gastronomía Gato Dumas.



Fotografía: SerDos



Plan de estudios

Semestre I

Cocina I (Métodos y Técnicas Básicas)
Panadería I
Pastelería I
Francés Técnico
Higiene y Nutrición

Semestre II

Cocina II (Métodos y Técnicas Aplicadas)
Panadería II
Pastelería II
Inglés Técnico
Servicio



Fotografía: SerDos

Semestre III

Cocina III (Cocina Ética y de Eventos)
Cocina de Restaurante I
Cocina Latinoamericana
Ética
Bebidas y Coctelería

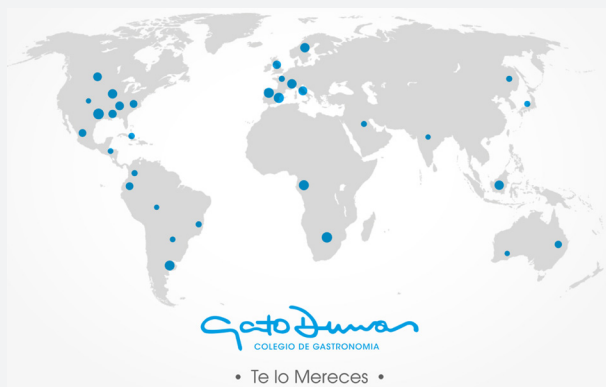
Semestre IV

Cocina IV (Carnes especiales y nuevas tecnologías)
Cocina de Restaurante II
Marketing Gastronómico
Historia de la Gastronomía
Introducción al mundo del vino



Fotografía: SerDos

Nuestros Egresados en el Mundo



Gato Dumas
COLEGIO DE GASTRONOMIA
• Te lo Mereces •

20 años
de experiencia en:



Argentina



Uruguay



Colombia

Disponible en:

Barranquilla

Bogotá



Forma parte de
nuestra red
de más de
1300
egresados

Ejerce tu
profesión
en todo el
mundo

Por qué estudiar en **Gato Dumas**

COLEGIO DE GASTRONOMIA

- Nuestros egresados se desempeñan destacadamente en diferentes partes del mundo.
- Impulsamos a nuestros estudiantes a gestionar su propio restaurante o establecimiento gastronómico. Un alto porcentaje de egresados son propietarios de exitosos modelos de negocio.
- Contamos con las más modernas y exclusivas instalaciones de Latinoamérica.
- Contamos con programas en todas las áreas gastronómicas.
- Estamos a la vanguardia en contenidos de programas, técnicas y tecnologías.
- Nuestro nombre es reconocido como sello de calidad en todo el mundo.



Desempeñate como...

Director o trabajador en áreas de cocina de restaurantes, hoteles, casinos, cruceros, servicio de catering.

Emprendedor de tu propio negocio.

Asesor y consultor en diseño de menú.

Chef corporativo de grandes marcas de alimentos.



Perfil del aspirante

Hombres y mujeres bachilleres de cualquier edad con habilidades manuales, creativas, iniciativa y dispuestos a trabajar en equipo, disciplinados y organizados.



Fotografía: SerDos

Convenios

- Universidad de Palermo en Argentina.
- Intercambios con nuestras sedes en Argentina y Uruguay.
- Pasantías y ofertas laborales internacionales: Placement International, Terra Ventura - Nexus.

Certificación de Calidad en ISO 9001



NTC 5555

Icontec



Certificación de Servicios

Icontec



ISO 9001

Icontec



CERTIFIED

IconNet

MANAGEMENT SYSTEM



Estilo de vida

- Intenso
- Dinámico
- Emprendedor
- Exigente físicamente
- Trabajo continuo en todas las jornadas

Costos y financiación

- Valor de la inversión por semestre: **\$7.960.000.**
- Diversos planes de financiación con muchas posibilidades para que ingreses a estudiar. Créditos de estudio con aliados financieros, a largo plazo y con bajas tasas de interés.

Jornadas

Diurna: 7:00 am a 11:30 am
Tarde: 12:00 pm a 4:30 pm
Noche: 5:30 pm a 10:00 pm

Inicio de clases:
12 de febrero de 2018.
Inscripciones abiertas para
primer periodo de 2018

EL TIEMPO

PREPÁRATE
PARA LA



Próxima salida:

Ingeniería electrónica
Ingeniería de telecomunicaciones

www.gatodumas.com.co

Resolución del programa de Cocina 12-095 del 10 de Dic 2014

EL TIEMPO

PREPÁRATE
PARA LA



Pastelería
y Panadería

Jueves 9 de noviembre de 2017

Salida 17

Qué es

El estudio de la pastelería te dará el conocimiento necesario para realizar preparaciones de postres, tortas, tartas, cremas, clásicas y modernas, aplicando todo tipo de técnicas y generando perfección y estética en cada detalle. El manejo del azúcar, el chocolate y todas las formas de decoración estarán a tu alcance.

Así mismo, obtendrás las destrezas necesarias en la elaboración de productos de panadería artesanal y las bases requeridas para entender las posibilidades de negocio que se encuentran detrás de los conocimientos de panadería y pastelería.

Gato Dumas
COLEGIO DE GASTRONOMIA

Los textos fueron elaborados a partir de la información suministrada por el Colegio de Gastronomía Gato Dumas.



Fotografía: SerDos



Plan de estudios

Semestre I

Pastelería I
Panadería I
Cake Design
Ética
Higiene y Nutrición
Francés

Semestre II

Pastelería II
Panadería II
Chocolatería
Ciencia de los Alimentos
Administración de Costos de Alimentos y Bebidas



Fotografía: SerDos



Nuestros Egresados en el Mundo



Gato Dumas
COLEGIO DE GASTRONOMIA
• Te lo Mereces •

20 años
de experiencia en:



Argentina



Uruguay



Colombia

Disponible en:

Barranquilla

Bogotá



Ejerce tu
profesión
en todo el
mundo

Forma parte de
nuestra red
de más de
1300
egresados

Por qué estudiar en **Gato Dumas**

COLEGIO DE GASTRONOMIA

- Nuestros egresados se desempeñan destacadamente en diferentes partes del mundo.
- Impulsamos a nuestros estudiantes a gestionar su propio restaurante o establecimiento gastronómico. Un alto porcentaje de egresados son propietarios de exitosos modelos de negocio.
- Contamos con las más modernas y exclusivas instalaciones de Latinoamérica.
- Contamos con programas en todas las áreas gastronómicas.
- Estamos a la vanguardia en contenidos de programas, técnicas y tecnologías.
- Nuestro nombre es reconocido como sello de calidad en todo el mundo.



Desempeñate como...

Encargado de dirigir áreas de pastelería y panadería en diferentes establecimientos gastronómicos.

Emprendedor de tu propio negocio.

Trabajador en la industria alimenticia, en áreas de heladería y pastelería.



Fotografía: SerDos

Convenios

- Universidad de Palermo en Argentina.
- Intercambios con nuestras sedes en Argentina y Uruguay.
- Pasantías y ofertas laborales internacionales: Placement International, Terra Ventura - Nexus.



Perfil del aspirante

Hombres y mujeres bachilleres de cualquier edad con habilidades manuales, creativas, iniciativa y dispuestos a trabajar en equipo, en ambientes exigentes, disciplinados, organizados, y con motricidad fina.

Certificación de Calidad en ISO 9001



Estilo de vida

- Intenso
- Dinámico
- Emprendedor
- Exigente físicamente
- Trabajo continuo en todas las jornadas

Costos y financiación

- Valor de la inversión por semestre: **\$7.600.000.**
- Diversos planes de financiación con muchas posibilidades para que ingreses a estudiar. Créditos de estudio con aliados financieros, a largo plazo y con bajas tasas de interés.

Jornadas

Diurna: 7:00 am a 1:45 am
Nocturna: 5:30 a 10:00 pm

Inicio de clases:
12 de febrero de 2018.
Inscripciones abiertas para
primer periodo de 2018

www.gatodumas.com.co

Resolución programa de Pastelería 002-0057 del 5 de noviembre de 2009