

PLANES DE PAGO



El pago de inscripción se deberá de realizar al llenar tu ficha de inscripción y solicitud de admisión.
 Obtendrás un 5% de descuento al realizar el pago del cuatrimestre completo.
 Los inicios de clases será el primer sábado de Enero, Mayo y Septiembre.
 El pago de la colegiatura deberá quedar cubiera antes del día 10 de cada mes.
 El atraso en los pagos genera un 10% de recargos pasando la fecha limite que es 10 de cada mes.

Primer Pago de Inscripción	\$1,500.-
Reinscripción Cuatrimestral	\$1,000.-
Colegiatura Mensual	\$3,400.-
Insumos y Materiales de Clase	\$0 Incluidos en Colegiatura
Seguro contra Accidentes Anual	\$470.-
Uniforme	De Venta en Clinik

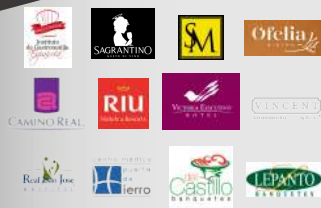
Los ingredientes de evaluaciones y tareas NO se encuentran incluidos en el pago de la colegiatura.
 En caso de tener interés en pagar más de 1 cuatrimestre de contado, pregunta por los descuentos.

Contamos con planes de financiamiento y becas académicas.

INSCRIPCIÓN

- Llenar ficha de inscripción
- Llenar solicitud de admisión.
- Acta de nacimiento (original y 2 copias)
- Certificado de preparatoria (original y 2 copias)
- Comprobante de domicilio (copia)
- INE o IFE (copia)
- CURP (3 copias)
- 4 Fotografías (tamaño Infantil)

CONVENIOS



Carrera Técnica

Chef Operativo

Obtén Título y Cédula Profesional
 Duración de 2 años 4 meses

PLAN DE ESTUDIOS

UNO

Gastronomía I.
Repostería Básica.
Panadería I.
Inglés I.
Nutrición Básica I.
Historia de la Gastronomía Mexicana.
Higiene y Distintivo H.
Contabilidad en los Negocios Gastronómicos.
Servicio de Bar y Restaurante I.

TRES

Gastronomía III.
Postres al Plato.
Panadería III.
Inglés III.
Nutrición Básica III.
Cocina Mexicana Regional II.
Administración de Pastelería y Panadería.
Costos.
Servicio de Bar y Restaurante III.

CINCO

Gastronomía V.
Decoración Infantil.
Coctelería.
Inglés V.
Nutrición Terapéutica I.
Cocina Mexicana I.
Administración de Banquetes.
Manejo de Personal.
Diseño de Menú I.

SIETE

Realización de tus prácticas profesionales de 180 horas.

DOS

Gastronomía II.
Repostería Avanzada.
Panadería II.
Inglés II.
Nutrición Básica II.
Cocina Mexicana Regional I.
Administración en Negocios Gastronómicos.
Inventarios.
Servicio de Bar y Restaurante II.

CUATRO

Gastronomía IV.
Decoración en Repostería.
Tallado y Esculpido de Frutas y Verduras.
Inglés IV.
Nutrición y Síndrome Metabólico.
Cocina Mexicana Regional III.
Administración de Bar y Restaurante.
Impuestos y Prestaciones.
Tequila y Distintivo T.

SEIS

Gastronomía VI.
Fondant.
Vitivinicultura.
Inglés VI.
Nutrición Terapéutica II.
Cocina Mexicana II.
Mercadotecnia en Negocios Gastronómicos.
Derecho Laboral.
Diseño de Menú II.

Cake&Bake Universidad te da la oportunidad de especializarte en repostería, panadería, nutrición, coctelería, vinos de mesa, cocina mexicana, banquetes, comedor industrial o incluso asesorías gastronómicas y administrativas para otros negocios. Desarrollarás aspectos enfocados en la preparación y manejo de alimentos, así como la gestión de recursos humanos y la ética profesional en el arte culinario.

- Un plan de estudios integral.
- Maestros certificados.
- Grupos reducidos.
- Con opción de doble titulación.
- Horario sabatino.
- Carrera validada ante la SEP.
- Cédula Profesional ante el registro Nacional de Profesiones.
- Prácticas profesionales y servicio social.

Acreditación para Cédula y Título

- Realización del Servicio Social de 480hrs.
Titulación por medio de:
- Alto Desempeño Académico.
 - Diplomado de Actualización.
 - Examen General de Conocimientos.
 - Tesina.

CONÓCENOS

