



# Chef Profesional 2 años

MÓDULO I	MÓDULO II	MÓDULO III	MÓDULO IV	MÓDULO V	MÓDULO VI
Técnicas Culinarias I	Cocina del Norte	Pescados y Mariscos	Panadería Peruana e Internacional	Cocina Latinoamericana	Técnicas de Atención al Cliente
Técnicas Culinarias II	Cocina del Centro	Repostería Peruana	Chocolatería	Cocina Española	Cocina Creativa
BMP & Seguridad Industrial	Cocina del Sur	Enología & Coctelería	Pastelería Internacional	Cocina Italiana	Cocina Asiática & Mediterránea
Brunch	Cocina de la Sierra	Cocina Chifa & Nikey	Gestión de Restaurante	Cocina Francesa	Armado de Buffet
Historia de la Gastronomía	Cocina de la Selva		Tallado de Frutas & Verduras	Dietética & Nutrición	

## PROGRAMA CURRICULAR