

CARRERA DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO EN

# GASTRONOMÍA

CECADE CENTRO C.C.T 21EBT0007N

- **Otorgamos una formación profesional con respaldo oficial:**

La Escuela de Capacitación para el Trabajo en Gastronomía del CECADE CENTRO del SMDIF ofrece estudios certificados por la SEP, con Clave de Centro de Trabajo 21EBT0007N.

- **Nuestra ubicación es estratégica y accesible:**

Nos encontramos en Reforma 1904-A, colonia San Miguelito, en el corazón del municipio de Puebla.

- **Ofrecemos especialización en un sector en crecimiento:**

La gastronomía es un campo en constante evolución. Nuestra escuela ofrece capacitación sólida y actualizada, respondiendo a la creciente demanda de profesionales calificados en el ámbito culinario.

- **Nuestra preparación se enfoca al mercado laboral:**

Formamos a nuestros alumnos con habilidades y competencias para desempeñarse en restaurantes, hoteles, servicios de catering y otros espacios de la industria alimentaria.

- **Impulsamos la economía local:**

Al generar talento capacitado en el sector gastronómico, contribuimos directamente al fortalecimiento económico del municipio y del estado.

- **Promovemos la riqueza culinaria regional:**

Preservamos y promovemos la tradición gastronómica poblana, brindando a los alumnos la oportunidad de aprender técnicas, recetas e ingredientes típicos de nuestra región.



- **Otorgamos una formación integral y diferenciada:**

A diferencia de otras instituciones, nuestra escuela fomenta competencias laborales reales, así como el desarrollo personal y profesional de los estudiantes.

- **Vivencia de valores para el éxito profesional:**

Promovemos el trabajo colaborativo, disciplina, creatividad e innovación como pilares fundamentales del crecimiento en la industria culinaria.

- **Impulsamos el espíritu emprendedor:**

Además de conocimientos técnicos, impulsamos habilidades interpersonales y una mentalidad emprendedora para que nuestros egresados impulsen y sean líderes en sus propios proyectos gastronómicos.



**CARRERA DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO EN GASTRONOMÍA**  
CICLO ESCOLAR 2025-2026

**INICIO DE CURSO** 01 de septiembre de 2025

**HORARIO DE CLASES** Lunes a viernes  
9:00 a 14:00 hrs.

**FIN DE CURSO** 15 de julio de 2026

**ASIGNATURAS**

1ER SEMESTRE	2DO SEMESTRE
1. Fondos y Salsas I 2. Coctelería I 3. Dependiente de comedor I 4. Restaurantería I 5. Panificación y Repostería I 6. Bases culinarias I 7. Cocina mexicana I 8. Relaciones humanas I	1. Restaurantería II 2. Servilleta artística I 3. Chocolatería 4. Repostería 5. Cocina vegetariana I 6. Cocina internacional 7. Mukimono 8. Comunicación

**DOCUMENTOS**

**PARA INSCRIPCIÓN**

- **Acta de nacimiento**
- **Identificación oficial**
- **CURP**  
*con fecha de expedición menor a un mes*
- **Comprobante de estudios**  
*(Certificado de primaria o secundaria)*
- **Comprobantes de pago**  
*(Inscripción y primera colegiatura)*

**REQUISITOS**



- **Uniforme:** Filipina blanca, pantalón negro, zapatos negros antiderrapantes, gorro de cocinero y cubrebocas.
- **El primer día se entrega la lista de utensilios para el ciclo escolar** y deben traer los ingredientes que se indiquen, para elaboración de recetas diarias.

**COSTOS**

<b>Inscripción</b>	<b>\$150</b>
<b>Colegiatura mensual (10 meses)</b>	<b>\$360</b>
<b>Exámenes semestrales (2)</b>	<b>\$170</b>
<b>Expedición de documentos de certificación</b>	<b>\$380</b>
<b>Exámenes extraordinarios</b>	<b>\$30</b>

**Nota Importante:**

- Los **pagos mensuales** deben realizarse los 5 primeros días naturales de cada mes.
- Los **exámenes** una semana antes para tener derecho a ellos.
- La expedición de documentos de certificación, la última quincena de mayo.

**DEPÓSITO: Cuenta Banorte 0818444269**

**PAGO:** Banco Banorte.

**CON COMISIÓN:** 7-Eleven y Farmacia Guadalajara.

**NO TRANSFERENCIAS.**