

Administración de Artes Culinarias y Servicios

Año I		Año II		Año III		Año IV	
Cocina I	Cocina II	Cocina III	Cocina IV	Clínica de Cocina I	Taller de Restaurante	Clínica de Pastelería II	Clínica de Cocina II
Pastelería I	Pastelería II	Pastelería III	Pastelería IV	Clínica de Pastelería I	Metodología de la Investigación	Logística de Alimentos y Bebidas	Gestión de Eventos y Banquetes
Matemáticas Aplicadas I	Matemáticas Aplicadas II	Economía	Administración Financiera	Marketing	Nutrición	Técnicas de Ventas	Artes Culinarias Escritas
Contabilidad General y Aplicada	Estadísticas	Administración de Empresas	Costos y Presupuestos	Armonía de Alimentos y Vinos	Ética Profesional	Recursos Humanos	Redacción y Desarrollo de Recetas
Hospitalidad y Servicio	Servicio de Alimentos y Bebidas	Enología I	Desarrollo Profesional	Teatro	Fundamentos del Comportamiento Humano	Alimentación y Cultura	Enología II
Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios	Derecho Laboral	Arte de Comunicar	Diseño de Cocinas	Ambientación de Espacios de Servicios		Fotografía y Estilismo	Creación y Diseño de Cartas Menú
Computación	Higiene y Sanidad	Control de Alimentos		Relaciones Públicas y Protocolo		Artes Culinarias en la Pantalla	Evaluación de Proyectos
							Tendencias Culinarias
Inglés	Inglés	Inglés	Inglés		Francés Culinario	Idioma I	Idioma II
	Pasantía I Nacional		Pasantía II Internacional		Pasantía III Internacional		

Malla sujeta a modificaciones



Alumnos de Santiago y Viña del Mar visitan Feria Mistura en Lima, Perú.

El modelo de educación del I.P. Instituto Internacional de Artes Culinarias y Servicios destaca por ser de excelencia y especialización en cada una de las carreras profesionales que imparte. Administración de Negocios de la Industria del Vino, Dirección y Producción de Eventos, Administración de Empresas Hoteleras y Servicios, y Administración de Artes Culinarias y Servicios.

Mediante una formación multidisciplinaria en las áreas de administración, servicios, inglés, talleres prácticos, múltiples salidas a terreno y prácticas profesionales en Chile y en el extranjero, los egresados tienen una mayor facilidad para adaptarse a los requerimientos del mercado laboral.

Asimismo, las clases personalizadas permiten a los alumnos fomentar su capacidad de relacionarse con las autoridades académicas y compañeros.