



Ahora es más fácil
estudiar y trabajar.



HISTORIA

Nuestra organización inicia operaciones a principios de la década de los Noventa en la ciudad de Zamora, con el objetivo de brindar capacitación de calidad en el campo de la informática desarrollando profesionales de alta calidad mediante objetivos de preparación, obligándonos a ir a la par con la tecnología más avanzada cubriendo las necesidades de una sociedad que así lo requiere.

Hoy ICEP cuenta con 17 planteles en todo el territorio nacional, siendo su principal producto el BACHILLERATO en solo 2 años y ahora con un nuevo módulo: LICENCIATURAS, fortalecidos a lo largo de 25 años en el mercado.



MISIÓN

“Somos una institución de Capacitación y Educación Profesional que desarrolla personas proactivas en la edificación de la sociedad”.



VISIÓN

“Ser reconocida como la institución Educativa en la formación de personas comprometidas con el desarrollo del país”.



FILOSOFÍA

ICEP es una Institución de Capacitación y Educación Profesional, en donde nos ocupamos por formar personas con valores y profesionistas altamente capacitados que de manera proactiva edifiquen una mejor sociedad.

Nuestro servicio es de calidad; mediante la enseñanza de alto rendimiento y el uso eficiente de todos y cada uno de los recursos disponibles en nuestra institución, nuestro personal docente altamente calificado a nivel práctico, teórico y tecnológico brinda a nuestros alumnos la formación que estos requieren.

La flexibilidad de nuestros horarios y metodologías de enseñanza, siempre respaldadas y validadas por las autoridades educativas del país, hacen de ICEP el grupo de escuelas semiescolarizadas que entiende al individuo que requiere trabajar, cultivar su mente y cuerpo para trascender en un mundo cada vez mas competitivo.

Nuestro compromiso día a día es el de fortalecer continuamente nuestra propuesta educativa, que forme íntegramente personas responsables, críticas, positivas, trascendentes y capaces de protagonizar cambios significativos en sus vidas y en la sociedad desde la potencialización y desarrollo de sus competencias.



VALORES

- **Respeto:** Valorar la diversidad de las ideas, dejando ser y hacer.
- **Honestidad:** Sinceridad con uno mismo y con el entorno.
- **Humildad:** Calidad personal. Aceptar los errores y aprender de ellos, ser una persona digna de confianza, flexible y adaptable a todos los ambientes.
- **Compromiso:** Dar todo de sí mismo para lograr el objetivo.
- **Lealtad:** Ser fiel ante las personas y circunstancias.
- **Empatía:** Identificarse con las necesidades de los demás.
- **Pasión:** Amar lo que haces y ser capaz de contagiarlo con entusiasmo.



Carrera Técnica en
GASTRONOMÍA





Carrera Técnica en
GASTRONOMÍA

Presentación de la **OFERTA EDUCATIVA**

Casserole, es una oferta académica en el ramo gastronómico diseñada para los amantes de la hostelería, que desean estudiar el nivel medio superior, superior y/o capacitación para el trabajo en una modalidad semiescolarizada, que les permita estudiar y trabajar. Nuestro sistema está avalado por las autoridades educativas de México, nuestros grupos son reducidos y nuestras instalaciones están diseñadas para que sus alumnos puedan practicar lo aprendido en sus clases.

PERFIL DE ASPIRANTE

El aspirante deberá poseer conocimientos básicos sobre historia y lógica que le permitirán construir un pensamiento crítico, gusto por la gastronomía.

PERFIL DE EGRESADO

El Egresado de la Carrera Técnica en Gastronomía contará con habilidades básicas para dominar equipos y técnicas en preparación de alimentos y bebidas, así como aplicar conocimientos relativos para control y administración de un negocio del giro gastronómico.



TEMARIO

BLOQUE 1

- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias

BLOQUE 2

- Cocina Mexicana
- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Oriental y Medio Oriente
- Cocina Española
- Cocina Vegetariana
- Panadería y Repostería

BLOQUE 3

- Seguridad e Higiene en el Trabajo
- Gestión de Calidad
- Desarrollo Personal
- Servicio y Atención a Clientes



REQUISITOS


- Certificado de Bachillerato Original y 2 copias
- Acta de nacimiento Original y 2 copias
- Copia del INE o IFE
- Copia de Curp
- Copia de un comprobante de domicilio
- 2 Fotos tamaño infantil blanco y negro (no instantáneas)




DIRECTORIO

COLIMA

Plantel Reforma

Reforma No. 97
Lomas De Circunvalacion
C.p 28000. Colima, Colima
 (312)3303794

Plantel Las Hadas

Bldv. Miguel de la Madrid No. 12072
Crucero De Las Hadas C.p 28219
Manzanillo, Colima
 (314) 336 80 10


DURANGO

Plantel Durango


Constitucion Sur No. 514
Centro. C.P 34000
Durango, Durango
 (618) 813 35 52

MICHOACÁN

Plantel Lázaro Cárdenas


Javier Mina No. 330
Centro. C.P 60950
Lázaro Cárdenas, Michoacán
 (753) 537 38 94

Plantel Uruapan


Independencia No. 19-103
Centro. C.P 60000
Uruapan, Michoacán
 (452) 524 72 10

SINALOA


Plantel Culiacán

Donato Guerra No. 415
Centro C.P 80000
Culiacán, Sinaloa
 (667) 712 46 97

Plantel Guasave

Gabriel Leyva #62 Esq. Zaragoza
Centro C.P 81100
Guasave, Sinaloa
 (687) 871 76 55

Plantel Los Mochis

Guillermo Prieto No. 240
Centro C.P 81200
Los Mochis, Sinaloa
 (668) 812 19 20



 www.institutoicep.edu.mx

 Instituto ICEP

 Instituto ICEP

 01 800 123 42 37

 contactoicpmx@gmail.com