



Sin servicio a la mesa

Recibe una clase teórico-demostrativa donde se explicará el paso a paso de la elaboración de un menú completo. Se te entrega la receta al inicio para que la sigas, se resuelvan dudas y se tome nota.

Luego podrás pasar a la cocina a poner en práctica lo aprendido, allí siempre tendrán supervisión de un chef y un ayudante que será soporte a la preparación. Se puede manejar dinámica de trabajo en grupos, en parejas, como lo prefieras. Todos deben participar.

Por último, los asistentes podrán disfrutar del menú aprendido y preparado por todos de manera informal en la cocina, el menú va acompañado de una bebida con o sin alcohol (si se desea consumir una adicional ésta tendrá un costo aparte). Todos podrán aprender a hacer la receta dada su condición demostrativa y teórica permanente.

Capacidad por Aula de 10 personas. La clase incluye: Chef, ayudante, materia prima, receta, delantal y bebida.

Duración: 2h y 30 minutos.

Tarifas Clases Únicas

Producto	Tarifa Regular:	Tarifa Alianza Adulto:	Tarifa Alianza Niño:
Sin Servicio a la Mesa	\$150.000	\$135.000	\$125.000

*Tarifas sujetas a la realización de al menos 4 al año en adelante. De lo contrario se facturará la diferencia antes de finalizar el año de vigencia. Mínimo 8 personas. Edades: Apta para mayores de 16 años. La programación de este tipo de clases se hace directamente con la escuela, revisando disponibilidad de fecha y hora. La cantidad mínima para la realización es de 8 personas.

Con servicio a la mesa

Recibe una clase teórico-demostrativa donde se explicará el paso a paso de la elaboración de un menú completo. Se te entrega la receta al inicio para que la sigas, se resuelvan dudas y se tome nota. Tendrán disponible una estación de café al inicio.

Luego podrás pasar a la cocina a poner en práctica lo aprendido, allí siempre tendrán supervisión de un chef y un ayudante que será soporte a la preparación. Se puede manejar dinámica de trabajo en grupos, en parejas, como lo prefieras. Todos deben participar.

Por último, los asistentes podrán disfrutar del menú aprendido y preparado por todos en un salón adecuado para el consumo, con puesta a la mesa, servicio de meseros, menaje y manteles. El menú va acompañado de una bebida con o sin alcohol (si se desea consumir una adicional ésta tendrá un costo aparte). **TODOS** podrán aprender a hacer la receta dada su condición demostrativa y teórica permanente.

Capacidad por Aula de 10 personas. La clase incluye: Chef, ayudante, materia prima, receta, delantal, mesero, menaje, manteles y bebida.

Duración: 3 Horas.

Tarifas Clases Únicas

Producto	Tarifa Regular:	Tarifa Alianza Adulto:	Tarifa Alianza Niño:
Con Servicio a la Mesa	\$220.000	\$200.000	N/A

*Tarifas sujetas a la realización de al menos 2 al año en adelante. De lo contrario se facturará la diferencia antes de finalizar el año de vigencia. Mínimo 10 personas. Apta para mayores de 18 años. La programación de este tipo de clases se hace directamente con la escuela, revisando disponibilidad de fecha y hora. La cantidad mínima para la realización es de 8 personas.

Cursos cortos

Compuestos de 4 clases, cada una es teórico-práctica. La dinámica es igual a la de una clase sin servicio a la mesa, sólo que el trabajo es por brigadas de 2 personas. Todos consumen de manera informal en la cocina. No incluye bebida.

El curso incluye: Chef, ayudante, materia prima, receta, delantal y certificado de asistencia.

Duración: 2h y 30 minutos.

Tarifa Cursos Cortos

	Tarifa Regular	Tarifa Alianza
Adulto	\$620.000	\$580.000
Niño	\$600.000	\$560.000

*Tarifas sujetas a la realización de al menos 4 al año en adelante. De lo contrario se facturará la diferencia antes de finalizar el año de vigencia. Mínimo 12 personas.

**La opción de cursos también está abierta a las personas que de manera independiente quieran hacer uno con Gato Dumas y para esta alternativa sólo deberán presentar el carné que evidencie su afiliación a la Asociación para acceder al beneficio, se otorgará un 5% únicamente al valor de la tarifa regular. Edades: Apta para mayores de 10 años. La programación de este tipo de cursos se hace directamente con la escuela, revisando disponibilidad de fecha y hora. La cantidad mínima para la realización es de 12 personas. Gato Dumas les envía las alternativas de cursos a elegir o podrán revisar la página de la programación que vayamos teniendo vigente en el siguiente link <http://www.gatodumas.com.co/cursos-menu/cursos>

Diplomados

Diplomados prácticos o teóricos, todos requieren una asistencia mínima del 80% a clase para que se les sea entregado un certificado de asistencia. Los disponibles son:

Diplomado en Gerencia y Montaje de Bares y Restaurantes (virtual)

El diplomado incluye: Apuntes teóricos y certificado de asistencia.

Duración: 2 meses y medio (21 clases)

Costo alianza: \$ 1.944.000

<https://gatodumas.com.co/bogota/diplomados/>

Diplomado en Técnicas de vanguardia

El diplomado incluye: Apuntes teóricos, materias primas, chaqueta y certificado de asistencia.

Duración: 2 meses y medio (20 clases)

Costo alianza: \$ 1.530.000 Perfil: Ser Cocinero o Pastelero. Certificado

<https://gatodumas.com.co/bogota/diplomados/>

Diplomado en Cocina para el Bienestar (semipresencial)

El diplomado incluye: Apuntes teóricos, materias, primas, recetas, delantal y certificado de asistencia.

Duración: 1 mes (10 clases)

Costo alianza: \$ 2.070.000. Perfil: No necesita

<https://gatodumas.com.co/bogota/diplomados/>

Programas técnico laborales por competencias

Programas enfocados en el sector gastronómico, debidamente registrados por la secretaría de educación con perfil profesional.

Programas Técnico Laborales por Competencias

Producto	Tarifa Alianza
Programa cocina	\$7.457.500
Programa Auxiliar de Cocina	\$3.961.500
Programa Pastelería y Panadería	\$7.267.500
Programa Pastelería	\$5.890.000
Programa Panadería	\$3.752.500
Programa Barismo	\$4.085.000
Programa Sommelier	\$4.750.000
Programa Bartender	\$4.389.000
Programa Servicio de Alimento Eventos	\$5.082.500
Programa Servicio de Eventos	\$3.239.500

*Tarifas de Programas para cualquier persona afiliada a la Asociación, para acceder a este beneficio sólo deben informar que hacen parte de la FUCS y presentar el carné que lo evidencie. Quién no tenga carné no podrá acceder al beneficio. Estos datos aplican únicamente a las tarifas normales vigentes de cada programa. El descuento corresponde al 5%

Más información y asesoría:

Diana Marcela Zapata

Ejecutiva de Admisiones

📍 Av. Cra 20 No. 86 - 21

☎ 601 - 6105282 ext. 101

✉ bogota@gatodumas.com

www.fucsalud.edu.co

| VIGILADA MINEDUCACIÓN |