



# Bachillerato con gastronomía

# Bachillerato con gastronomía

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR EL BACHILLERATO EN CENTRO DE GASTRONOMÍA Y SAZÓN?

Cursar el bachillerato es al día de hoy indispensable para ingresar al mundo laboral, en Centro de Gastronomía y sazón no solo podrás cursar el bachillerato general sino hacerlo cursando al mismo tiempo alguno de nuestros planes en gastronomía como el Diplomado en Alimentos y bebidas o el plan académico con especialidades en gastronomía.



### TIRA DE MATERIAS

#### PRIMER SEMESTRE

- MATEMÁTICAS I.
- QUÍMICA I.
- ÉTICA I.
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.
- TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN I.
- INGLÉS I.
- INFORMÁTICA I.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

#### SEGUNDO SEMESTRE

- MATEMÁTICAS II.
- QUÍMICA II.
- ÉTICA II.
- INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS SOCIALES.
- TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN II.
- INGLÉS II.
- INFORMÁTICA II.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

#### TERCER SEMESTRE

- MATEMÁTICAS III.
- BIOLOGÍA I.
- FÍSICA I.
- HISTORIA DE MÉXICO I.
- LITERATURA I.
- INGLÉS III.
- INFORMÁTICA III.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

#### CUARTO SEMESTRE

- MATEMÁTICAS IV.
- BIOLOGÍA II.
- FÍSICA II.
- HISTORIA DE MÉXICO II.
- LITERATURA II.
- INGLÉS IV.
- INFORMÁTICA IV.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

#### QUINTO SEMESTRE

- GEOGRAFÍA.
- ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE MÉXICO.
- ADMINISTRACIÓN I.
- PSICOLOGÍA I.
- DERECHO I.
- CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN I.
- INFORMÁTICA IV.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

#### SEXTO SEMESTRE

- FILOSOFÍA.
- ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.
- HISTORIA UNIVERSAL
- CONTEMPORÁNEA.
- ADMINISTRACIÓN II.
- PSICOLOGÍA II.
- DERECHO II.
- CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN II.
- INFORMÁTICA.
- ORIENTACIÓN.
- ACTIVIDAD DEPORTIVA RECREATIVA.

# Bachillerato con gastronomía

## CONOCE NUESTRAS INSTALACIONES

En Centro de Gastronomía y Sazón contamos con una variedad de cocinas adaptadas a cada una de las necesidades de las distintas ramas de la gastronomía como cocina internacional, cocina dulce, cocina de restaurante, cocina fría, cocina de maestría, aula de maestría, aulas de teoría, zona de asado, salón de usos múltiples, laboratorio de cómputo, laboratorio de física y química, cafetería, entre otros.



# Bachillerato con gastronomía

## REQUISITOS

-ACTA DE NACIMIENTO(ORIGINAL Y COPIA)

-CERTIFICADO DE ESTUDIOS DE SECUNDARIA (ORIGINAL Y COPIA)

-CUATRO FOTOGRAFÍAS TAMAÑO INFANTIL B/N

-COMPROBANTE DE DOMICILIO CURP (COPIA)

**INICIO  
AGOSTO  
2024**

## HORARIOS Y COSTOS

-BACHILLERATO GENERAL <b>(L-V 8:00 A 14:00 HORAS)</b> COLEGIATURA MENSUAL	<b>\$1,800</b>
-CON DIPLOMADO O TURISMO <b>(L-V 8:00 A 14:00 HORAS)</b> COLEGIATURA MENSUAL	<b>\$3,300 \$3,400</b>
-CON ESPECIALIDADES <b>(L-V 8:00 A 14:00 HORAS)</b> COLEGIATURA MENSUAL	<b>\$4,500</b>
INSCRIPCIÓN	<b>GRATIS</b>
REINSCRIPCIÓN SEMESTRAL	<b>\$600</b>
SEGURO ESCOLAR ANUAL	<b>\$850</b>
UNIFORME (FILIPINA, PANTALÓN, MANDIL, PICO Y GORRO)	<b>\$2,400</b>

**\*MATERIA PRIMA INCLUIDA EN UN 90%  
DE LAS CLASES DE COCINA**

## INFORMES



**722 280 25 28  
722 270 98 54**



**722 708 70 75**

**HAZ CLICK PARA IR A  
NUESTRO WHATSAPP**



**CGS Centro de  
Gastronomía  
y Sazón**

**HAZ CLICK PARA IR A  
NUESTRO FACEBOOK**

**Valentín Gómez Farías 907 Ote.  
Colonia Vertice Toluca, Edo. Méx.  
(A media cuadra de Isidro Fabela)**

**HAZ CLICK PARA IR A NUESTRA UBICACIÓN**

