

¿Quieres ser chef?

Con sus cuatro alternativas de carrera, todas en régimen diurno y vespertino, Culinary pretende asegurar a sus estudiantes una rápida inserción al mercado laboral.

Antes de decidir tu futuro, justo ahora que tal vez comienzas una frenética carrera por elegir tu mejor alternativa de estudio, que te asegure un buen campo laboral y que a la vez cumpla con las expectativas de la profesión de tus sueños, debes saber que la Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios, Culinary, en sus sedes de Santiago y Viña del Mar, presenta innovadoras opciones que permiten a los profesionales crear una verdadera pasión por el servicio, asegurándoles una formación integral que certifique su ingreso al

Datos

- ▶ Culinary abrió sus puertas el año 1999 para satisfacer la necesidad de formación profesional de cocineros.
- ▶ Se ofrecen carreras como: Administración de Artes Culinarias y Servicios, Administración de Empresas Hoteleras y Servicios, Dirección y Producción de Eventos y Administración de Negocios de la Industria del Vino.

campo del trabajo sin dificultades.

Se trata de carreras denominadas emergentes o no tradicionales, que están siendo altamente demanda-



▶ Existe mayor eficiencia en titulación en los graduados vespertinos que en los diurnos

das. Tal es el caso de la carrera Administración de Artes Culinarias y Servicios, que se centra en formar a sus alumnos de tal manera que puedan ser capaces de admi-

nistrar sus propios restaurantes y negocios.

Además Culinary ofrece la carrera Administración de Empresas Hoteleras y Servicios que está pensada en el

aumento que ha tenido esta área a nivel nacional e internacional, cuyo caso comparte la carrera de Administración de Negocios de la Industria del Vino, donde el

estudiante podrá emprender negocios en uno de los rubros más innovadores de nuestro país.

Lo mismo sucede con la carrera de Dirección y Producción de Eventos, que surgió por el crecimiento que ha demostrado la industria de los eventos, ferias y convenciones nacional e internacionalmente.

Cabe destacar que Culinary se preocupa del desarrollo integral del estudiante, así como también de entregar conocimientos en las áreas de administración, marketing, dirección y finanzas que permiten cubrir las necesidades de personal altamente calificado para las innovadoras y demandantes industrias relacionadas con las carreras que ofrece.