

Certificat

Cuisine Moléculaire





tech université
technologique

Certificat Cuisine Moléculaire

Langue: Français

Modalité: En ligne

Durée: 6 semaines

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 150 h.

Accès au site web: www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/cuisine-moleculaire

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Structure et contenu

page 18

06

Méthodologie

page 24

07

Profil de nos étudiants

page 32

08

Direction de la formation

page 36

09

Impact sur votre carrière

page 40

10

Bénéfices pour votre entreprise

page 44

11

Diplôme

page 48

01

Accueil

Depuis plusieurs années, on utilise un concept qui rompt avec tous les schémas établis dans la gastronomie. La Cuisine Moléculaire est le résultat parfait de la combinaison de la science et de l'art. De ces deux points de vue, elle cherche à comprendre et à analyser les mécanismes chimiques des aliments lors de leur cuisson. Ainsi, la cuisine franchit une nouvelle étape vers un laboratoire de haut niveau. Par conséquent, ce programme axé sur ce type de cuisine contient tous les éléments clés pour comprendre comment l'incorporation de ces éléments peut changer complètement la perception d'un plat.



Certificat en Cuisine Moléculaire.
TECH Université Technologique



“

La cuisine moléculaire est à la fois un art et une science. En vous spécialisant dans ce domaine, vous améliorerez votre technique et votre niveau professionnel”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle des plus hauts standards académiques. Un centre international de perfectionnement des compétences en gestion intensive et en haute performance.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise”

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université offre un modèle d'apprentissage en ligne qui combine les dernières technologies éducatives avec la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, mondialement reconnue, qui vous procurera les clés afin d'être en mesure d'évoluer dans un monde en constante mutation, où l'innovation doit être le principale défi de tout entrepreneur.

"Microsoft Europe Success Story" pour avoir intégré dans nos programmes l'innovant système de multi-vidéos interactives.



Les plus hautes exigences

Les critères d'admission pour TECH ne sont pas économiques. Il ne faut pas faire un grand investissement pour étudier dans cette université. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95%

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Des professionnels de tous les pays collaborent avec TECH, ce qui vous permettra de créer un vaste réseau de contacts qui vous sera particulièrement utile pour votre avenir.

+100.000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera aux côtés des meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talents

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de faire connaître leurs préoccupations et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

Les étudiants qui étudient à TECH bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Grâce à un programme à vision globale, vous découvrirez différentes manières de travailler dans différentes parties du monde. Vous serez ainsi en mesure de sélectionner ce qui convient le mieux à votre idée d'entreprise.

Nous comptons plus de 200 nationalités différentes parmi nos étudiants.

TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore le côté critique de l'apprenant, sa capacité à remettre les choses en question, ses aptitudes à résoudre les problèmes et ses compétences interpersonnelles.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de cas. Un équilibre difficile entre tradition et avant-garde, dans le cadre d'un itinéraire académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. Ainsi, les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez auprès des meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



À TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre les portes d'un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons d'une corps enseignant hautement qualifié et du programme didactique le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique”

Ce programme offrira une multitude d'avantages professionnels et personnels, dont les suivants:

01

Donner un élan définitif à la carrière de l'étudiant

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, vous acquerez les compétences nécessaires pour apporter un changement positif à votre carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous développerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre une vision approfondie de la gestion générale pour comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolider les étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous assumerez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des stagiaires sont promus en interne.

05

Vous aurez accès à un important réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le désir de se développer. Ainsi, ils peuvent partager des partenaires, des clients ou des fournisseurs.

Vous trouverez un réseau de contact essentiel à votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté TECH Université de Technologie.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Afin de consolider le profil de nos diplômés, TECH garantit l'excellence et la qualité de sa formation. Elle se concentre ainsi sur les exigences et la capacité d'innovation que ce secteur exige de ses professionnels. Sur la base de ce qui précède, l'étudiant sera en mesure d'apprendre de première main l'application des techniques de laboratoire dans la préparation des aliments. Dans chaque classe, il y aura une série d'études de cas qui aideront les étudiants à prendre du recul sur l'application de la Cuisine Moléculaire. A la fin du cursus, l'étudiant aura atteint un niveau de compétence qui garantit un développement professionnel optimal.



“

Découvrez la Cuisine Moléculaire: l'un des domaines les plus créatifs et les plus passionnants du monde de la gastronomie et de l'alimentation"

**TECH fait sien les objectifs de ses étudiants.
Ils travaillent ensemble pour les atteindre.**

Le **Certificat en Cuisine Moléculaire** formera l'élève pour:

01

Comprendre l'application des techniques de laboratoire dans la préparation des aliments

02

Élaborer des entrées, des plats, des desserts et des boissons en utilisant les techniques et les matériaux innovants de la Cuisine Moléculaire





03

Appliquer correctement la technique de gélification, en apprenant la vitesse de fouettement et la température de congélation

04

Connaître parfaitement la technique de sphérification directe afin de pouvoir guider les cuisiniers dans son exécution

05

Structure et contenu

Forte d'une vaste expérience professionnelle et d'un prestige international, une excellente équipe d'enseignants a participé à l'élaboration de ce Certificat pour aider les futurs diplômés à apprendre comment la science et la cuisine s'unissent pour créer l'art. Cela leur permettra d'avoir un regard conscient sur l'importance de la mise à jour académique dans le développement de leur profil professionnel. En ce sens, tout au long de chaque cours, l'étudiant disposera d'un programme complet et bien structuré qui, avec des exemples pratiques, lui montrera de manière dynamique les points importants de l'étude des saveurs.



“

Un Certificat en Cuisine Moléculaire dont le programme est entièrement axé sur la satisfaction de vos besoins professionnels dans ce domaine d'action"

Programme d'études

La Cuisine Moléculaire dérive de la *Nouvelle Cuisine*, un mouvement culinaire qui a émergé au milieu des années 1960 en France. Cela a ouvert de nouvelles voies qui n'étaient pas si courantes dans la haute cuisine. Ainsi, alliant science et art à la perfection, on découvre de nouvelles sensations en dégustant chaque plat préparé avec cette incroyable technique. Chaque préparation requiert l'habileté et la créativité du chef, qui mise de plus en plus sur la combinaison de textures et de cuissons nouvelles.

Dans cette optique, il existe un besoin indéniable d'experts capables de gérer cette cuisine avant-gardiste et scientifique. De cette manière, et en comprenant les concepts de base des techniques de laboratoire utilisées, vous pourrez à long terme vous positionner comme un expert dans la préparation d'un menu complet avec des matériaux innovants.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui apportent l'expérience de leur travail à chaque cours. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs dont la vocation vous donnera l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Certificat est développé sur 6 semaines avec 1 module d'étude:

Module 1.

Cuisine Moléculaire

Où, quand et comment l'enseignement est dispensé?

TECH vous offre la possibilité de développer ce Certificat en Cuisine Moléculaire de manière totalement online. Pendant les 6 semaines de la spécialisation, les étudiants pourront accéder à tous les contenus de ce programme à tout moment, ce qui leur permettra d'auto gérer leur temps d'étude.

*Une expérience éducative unique,
clé et décisive pour stimuler votre
développement professionnel.*



Module 1. La cuisine moléculaire

1.1. Introduction à la cuisine moléculaire	1.2. Techniques: sphérification directe	1.3. Techniques: sphérification indirecte	1.4. Techniques: moussage
1.5. Techniques: azote liquide	1.6. Techniques: gélification	1.7. Recettes	



Apprenez les techniques et les recettes que vous pouvez réaliser en suivant le programme le plus récent en matière de Cuisine Moléculaire"



06

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”



TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.



Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

Profil de nos étudiants

Le programme s'adresse aux diplômés, aux titulaires d'un diplôme et aux diplômés universitaires qui ont déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine de l'Industrie Alimentaire: Arômes, Ingénierie Alimentaire, Chimie Alimentaire et Ingénierie Biochimique Industriel.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

Le programme est également ouvert aux professionnels ayant un diplôme universitaire dans n'importe quel domaine et deux ans d'expérience professionnelle dans ce domaine.





“

Si vous avez de l'expérience dans le domaine de la conception d'arômes et que vous recherchez une amélioration intéressante de votre carrière tout en continuant à travailler, ce programme est fait pour vous"

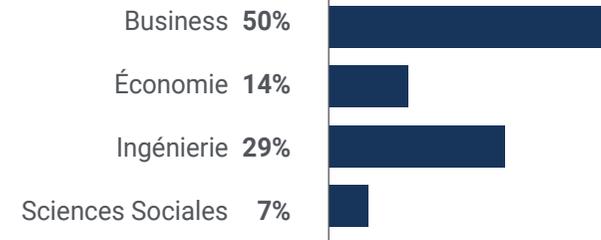
Moyenne d'âge

Entre **35** et **45** ans

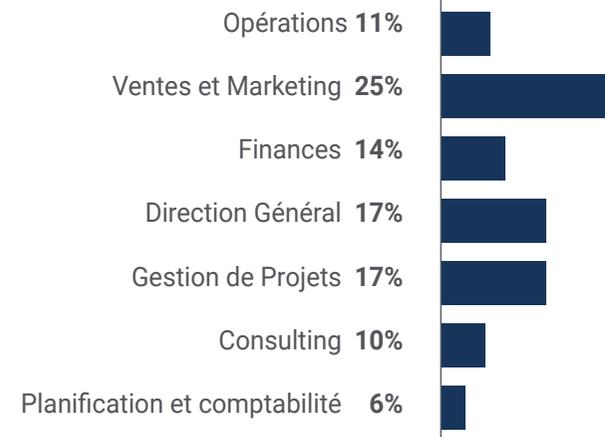
Années d'expérience



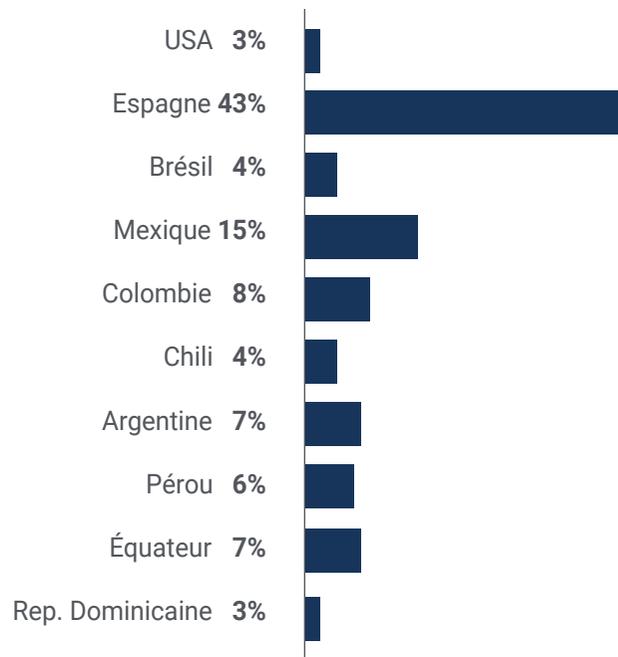
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Antonio Morales

Chef Expert en Cuisine Moléculaire

"Le Certificat TECH en Cuisine Moléculaire m'a permis d'expérimenter et de découvrir de nouvelles techniques. Tout cela sans négliger mon travail professionnel, qui a généré en moi un besoin de continuer à apprendre dans ce domaine. En bref, pour moi, cela a signifié un avant et un après dans ma vie professionnelle"

08

Direction de la formation

Afin d'établir des critères de qualité conformes aux normes mondiales élevées, nous disposons d'un groupe d'experts professionnels qui fourniront la meilleure éducation aux futurs diplômés. L'équipe de ce programme est composée d'experts de grand prestige qui dynamiseront la carrière professionnelle de l'étudiant. La combinaison de l'expérience et de la théorie fait partie de la transformation universitaire partout dans le monde. De cette façon, vous aurez la certitude et la confiance de recevoir les connaissances les plus complètes et les plus efficaces du marché, en étant capable de les mettre en pratique dans votre environnement professionnel.



“

Ne manquez pas l'occasion de suivre ce Certificat soutenu par l'expérience extraordinaire d'un corps enseignant de haut niveau"

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Responsable Technique d'ETADAR. Laboratoire de Conception d'Arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ Il a 40 ans d'expérience en tant qu'aromaticien international senior à l'IFF de Mexique, ainsi qu'aux Pays-Bas et aux États-Unis
- ♦ Au cours de sa carrière, il a créé et développé des arômes pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ♦ Aromaticien Principal et Ingénieur Principal et Maître en biochimie de l'Institut Tecnológico e Superiores de Monterrey. Mexique
- ♦ Au cours de sa carrière, il a donné de nombreuses conférences sur la "Création et l'application d'arômes dans l'industrie alimentaire" à l'Université de Durango, la "Création de notes de pointe dans les arômes d'agrumes" au Symposium Frutech Citrus, la "Création d'arômes" à Mexico ou les "Arômes natifs" au Food Technology Summit & Expo 2015, entre autres

Professeurs

Mme Gómez Pérez, Karen

- ♦ Licence en Sciences de la Communication
- ♦ Spécialiste de la Communication Publicitaire et de l'Analyse des Consommateurs
- ♦ Directeur du Marketing DEIMAN, Mexico City
- ♦ Diplôme en MKT Innovant

Mme Orozco López, Déborah María

- ♦ Baccalauréat en Conception de Communication Graphique
- ♦ Analyste Marketing de la Division Industrielle DEIMAN, Mexico City

M. Orozco, Carlos

- ♦ Chef Exécutif au Meliá Cohiba
- ♦ Diplôme en Gastronomie, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, Mexique



09

Impact sur votre carrière

TECH est conscients qu'entreprendre un programme de cette nature représente un investissement financier, professionnel et bien sûr, personnel important.

Le principal objectif de cet investissement est la croissance professionnelle.



“

Générer un changement positif dans votre parcours professionnel, apprendre de nouvelles façons de créer des saveurs qui génèrent des émotions chez les convives”

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Certificat en Cuisine Moléculaire de TECH est un programme intensif qui vous prépare à relever des défis et prendre des décisions entrepreneuriales dans le domaine de la gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aidant à réussir.

Si vous voulez vous surpasser vous-même, obtenir un changement positif au niveau professionnel et se connecter avec les meilleurs, c'est votre programme.

Ne manquez pas l'occasion de vous entraîner avec nous et vous verrez comment vous obtiendrez l'amélioration que vous recherchez.

Si vous souhaitez changer votre profession de façon positive, le Certificat en Cuisine Moléculaire vous aidera à le faire.

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

La réalisation de ce programme se traduit par une augmentation de salaire de plus de **25,28%** pour nos stagiaires



10

Bénéfices pour votre entreprise

Le Certificat en Cuisine Moléculaire contribue à élever le talent de l'organisation à son plein potentiel en formation des leaders de haut niveau.

Participer à ce programme est une occasion unique d'accéder à un réseau de contacts puissant où trouver de futurs partenaires professionnels, clients ou fournisseurs.



“

Les nouveaux goûts et exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. Se spécialiser dans la conception d'arômes est une nécessité pour accroître vos compétences culinaires"

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets dans le domaine de la R&D ou du Business Development de son entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat en Cuisine Moléculaire vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives"

Ce **Certificat en Cuisine Moléculaire** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du **Certificat**, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Cuisine Moléculaire**

N.º d'Heures Officielles: **150 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat Cuisine Moléculaire

Langue: Français

Modalité: En ligne

Durée: 6 semaines

Diplôme: TECH Université Technologique

Heures de cours: 150 h.

Certificat

Cuisine Moléculaire

