



COSTOS Y TASAS DE MATRÍCULA

Todos los costos y tasa de matrícula deben ser pagados por avanzado a menos que se haga un arreglo convenido por escrito con la Institución. La Institución se reserva el derecho de ajustar el costo del programa en cada semestre y se compromete a notificar con treinta (30) días de antelación a través de correo electrónico al estudiante.

| Nombre del Programa | Costo de la matrícula total | Tasa de Admisión No-reembolsable | Cuota Primer semestre | Cuota Segundo Semestre | Cuota tercer semestre | Cuota del cuarto semestre | Costo Total* |
|------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|
| Especialista en Artes | \$13,765.00 | \$50.00 | \$400.00 | \$400.00 | \$400.00 | \$200.00 | \$15,215.00 |
| Panadería y Repostería | \$13,960.00 | \$50.00 | \$450.00 | \$450.00 | \$450.00 | \$200.00 | \$15,560.00 |

* El precio medio de una clase de teoría es de 160 dólares. El precio medio de una clase de laboratorio es de 375 dólares. *El estudiante es responsable de esta cantidad. Si el estudiante obtiene un préstamo estudiantil, este es responsable de pagar la cantidad de préstamo, más la tasa de interés, menos la cantidad de reembolso. Si el estudiante ha recibido fondos de asistencia económica, tiene derecho a reembolso de dinero no pagado procedente de fondos federales. El estudiante es responsable de costear los uniformes, libros y herramientas de acuerdo al detalle de las siguientes páginas. El cargo por cuota de graduación se realiza en la cuenta del estudiante y debe ser salda por este, una vez sea certificado para asistir a su práctica. Toda deuda con la institución debe estar salda para ser referido a los centros de prácticas. La información sobre el costo de la matrícula, tasas y duración del programa comparable a otros programas puede obtenerse contactando a ACCSC en el (703) 247-4212, o por correo regular a: ACCSC; 2101 Wilson Blvd., Suite 302, Arlington, VA 22201.

Otros costos

| | |
|---|--|
| Transcripción de créditos | \$5.00 |
| Duplicado de diploma | \$20.00 más gastos de envío que puede ser entre \$8 a \$20 |
| Certificaciones | \$3.00 |
| Reemplazo de tarjeta de ID | \$5.00 |
| Readmisión | \$10.00 |
| Baja | \$100.00** |
| Tasa de convalidación curso regular | \$375.00 |
| Tasa de convalidación de práctica EAC | \$1200.00 |
| Tasa de convalidación de práctica del PRI | \$2000.00 |

**Si la baja se realiza por falta de disponibilidad de clases no se aplicará el cargo. La Institución tiene la potestad de condonar la tasa de baja y readmisión cuando el supervisor determine en caso de circunstancias extenuantes.

Calendario estimado de pago por los cargos en cada periodo de asistencia

| Nombre del Programa | Cargos por el primer periodo de asistencia | Cuota del primer semestre | Cargos por el segundo semestre | Cuota del segundo semestre | Cargos por el tercer semestre | Cuota del tercer semestre | Cargos por el cuarto | Cuota del cuarto Semestre |
|--------------------------------------|--|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| Especialista en Artes Culinarias | \$4,060.00 | \$400.00 | \$4,225.00 | \$400.00 | \$4,280.00 | \$400.00 | \$ 1,200.00 | \$ 200.00 |
| Repostería y Panadería Internacional | \$3,960.00 | \$450.00 | \$4,040.00 | \$450.00 | \$3,960.00 | \$450.00 | \$2,000.00 | \$200.00 |

Cargos no incluyen las cuotas semestrales ni son reembolsables.

Los costos del programa y materiales no incluyen impuestos.

La cuota del cuarto semestre no es reembolsable.

Costo del Programa Especialista en Artes Culinarias

(59 Créditos)

| | |
|---------------------------|-------------|
| Costo del Curso | \$13,765.00 |
| Cuota de Admisión | 50.00 |
| Cuota de Primero Semestre | 400.00 |
| Cuota de Segundo Semestre | 400.00 |
| Cuota de Tercero Semestre | 400.00 |
| Cuota de Cuarto Semestre | 200.00 |
| | \$15,215.00 |

Costos adicionales

**Los costos de uniformes, herramientas y libros pueden estar sujetos a cambios por costos en el mercado **

| | |
|--|--|
|  | <p style="text-align: right;">**Uniformes \$ 236.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2 Chef Coat con el logo \$ 37.00 c/u (S-1XL) \$ 6.00 adicional por size 2XL-6XL. <input type="checkbox"/> 1 Beanie \$ 16.00 c/u <input type="checkbox"/> 3 Pañuelos \$ 10.00 c/u (Rojo, Blanco y Azul) <input type="checkbox"/> 2 Chef Pant \$ 35.00 c/u (S-1XL) \$ 6.00 adicional por size 2XL-6XL. <input type="checkbox"/> 2 Delantales Negros \$ 12.00 c/u <input type="checkbox"/> 2 Delantales Blancos \$11.00 c/u |
| <p style="text-align: center;">* Curso Incluye</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 Chef Coat con el logo <input type="checkbox"/> 1 Chef Pant <input type="checkbox"/> 1 beanie <input type="checkbox"/> 1 Pañuelo (Blanco) <input type="checkbox"/> Professional Cooking Book DIGITAL <input type="checkbox"/> ID Card \$ 5.00 <p>**1 ID Card \$ 5.00 (por tarjeta perdida)</p> | <p style="text-align: right;">**Herramientas \$ 160.00</p> <p>Set de Cuchillos con Bulto incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 10" STEEL-GENESIS-BULK ● 3 ½" PARING KNIFE-BULK-MILL ● 6" BONING KINFE-BULK-MILL ● 1 1/8" OVAL MELON BALLER ● 1" & 7/8" DOUBLE MELON BALLER ● CITRUS ZESTER ● 8" CHEF'S KINFE-BULK-MILLENNIA ● 8" OFFSET WAVY BULK-MILL ● DIGITAL THERMOMETER ● Y PELLER WHITE HANDLE BULK ● KNIFE ROLL- 7 POCKETS W/MERCER LOGO |

**EL COSTO TOTAL DE ESPECIALISTA DE ESPECIALISTA EN ARTES CULINARIAS ES \$15,611.00
 Los trabajos de campo no están incluidos en el precio del curso y éstos debe costearlos el estudiante.

Los materiales que incluye el curso serán provistos por la Institución.

**Algunos materiales están disponibles en la Institución para su comodidad y no están incluidos.

Estos costos son efectivos a partir de 30 días después de su publicación de manera prospectiva


Costos del Programa Panadería y Repostería Internacional

(58 Créditos)

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Costo del Curso | \$13,960.00 |
| Cuota de Admisión | 50.00 |
| Cuota de Primer Semestre | 450.00 |
| Cuota de Segundo Semestre | 450.00 |
| Cuota de Tercer Semestre | 450.00 |
| Cuota de Cuarto Semestre | 200.00 |
| | <u>\$ 15,560.00</u> |

Costos adicionales

**Los costos de uniformes, herramientas y libros son sujeto a cambios por costos en el mercado **

| | |
|--|---|
|  | <p style="text-align: right;">**Uniformes \$235.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 2 Chef Coat con el logo \$37.00 c/u(S-1XL) \$6.00 adicional por size 2XL-6XL. <input type="checkbox"/> 1 Toque \$15.00 c/u <input type="checkbox"/> 3 Pañuelo \$10.00 c/u (Blanco, Azul o Rojo) <input type="checkbox"/> 2 Chef Pant \$35.00 c/u \$6.00 adicional por size 2XL-6XL <input type="checkbox"/> 2 Delantales Negros \$ 12.00 c/u <input type="checkbox"/> 2 Delantales Blancos \$11.00 c/u |
| <p style="text-align: center;">*Curso Incluye</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 Chef Coat con el logo <input type="checkbox"/> 1 Chef Pant <input type="checkbox"/> 1 Toque <input type="checkbox"/> 1 Pañuelo(Blanco) <input type="checkbox"/> Professional Baking Book DIGITAL <input type="checkbox"/> ID Card \$ 5.00 **1 ID Card \$ 5.00 (por tarjeta Perdida) | <p style="text-align: right;">**Herramientas \$192.00</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Espátula de goma 9.5" \$ 4.00 <input type="checkbox"/> Raspa de goma \$ 2.00 <input type="checkbox"/> Bandeja de hornear 13x18" \$14.00 <input type="checkbox"/> Raspa de metal \$ 6.00 <input type="checkbox"/> Molde de bizcocho 8x3" \$15.00 <input type="checkbox"/> 5 Mangas Pasteleras \$ 5.00 <input type="checkbox"/> Set cucharas de medir \$ 3.50 <input type="checkbox"/> Rodillo madera \$13.00 <input type="checkbox"/> Set tazas de medir \$ 7.00 <input type="checkbox"/> Timer/Termómetro \$22.00 <input type="checkbox"/> Batidor de mano 10" \$10.00 <input type="checkbox"/> Espátula offset 8" \$10.00 <input type="checkbox"/> Paring Knife 3" \$10.00 <input type="checkbox"/> Cuchillo de pan 9" \$18.00 <input type="checkbox"/> Brocha de pastelería 2" \$ 6.00 <input type="checkbox"/> Silpat (tamaño ½ bandeja) \$16.00 <input type="checkbox"/> Mesa giratoria \$24.00 <input type="checkbox"/> Dummy 8x3" \$ 6.50 |
| <p style="text-align: center;">** Herramientas \$160.00</p> | |
| <p>Set de cuchillos Pastry incluye:</p> | |
| <p>8" Chef's Knife-Bulk-Millenia</p> | |
| <p>Mil 3"Paring-slim-black-bulk</p> | |
| <p>10" White Bread Knife-Mill-Bulk</p> | |
| <p>Sil Bake Mat Half Size Bulk Orange</p> | |
| <p>8" offset Spatula-Bulk</p> | |
| <p>Hell's tools sil scraper 10" Bulk</p> | |
| <p>Kitchen Shears Packaged</p> | |
| <p>Mercergrates Fine Zster-Narrow-Bulk</p> | |
| <p>Bench Scraper- Bulk</p> | |
| <p>Apple Corer</p> | |
| <p>Single Zip Case-12 pockets</p> | |

**EL COSTO TOTAL CON MATERIALES DE ESPECIALISTA EN PANADERIA Y REPOSTERIA INTERNACIONAL ES \$16,147.00

Los trabajos de campo no están incluidos en el precio del curso y éstos debe costearlos el estudiante.

Los materiales que incluye el curso serán provistos por la Institución.** Los costos no incluyen los Method Cards de libro Professional Baking Edition. Algunos materiales están disponibles en la Institución para su comodidad y no están incluidos.

Estos costos son efectivos a partir de 30 días después de su publicación de manera prospectiva

