



# *Sushi Chef Institute*

*Make your dreams come true*



*Sushi Chef Institute*



*1123 Van Ness Avenue, Torrance, California 90501*

*TEL/FAX: 310-782-8483  
(FAX Option: \*-5-1)*

*www.sushischool.net  
mail@sushischool.net*

## *Sushi Chef Institute*

---

### *5 Reasons to Choose Sushi Chef Institute*

#### *5 Razones para elegir el Sushi Chef Institute*

- 1. El Chef Andy tiene mas de 30 años de experiencia cocinando comida Japonesa y Sushi.*
- 2. SCI es la única escuela de Sushi aprobada por SEVIS (Student and Exchange Visitor Information System) que expide I-20 para que estudiantes a nivel internacional atiendan nuestro Instituto.*
- 3. SCI es la única escuela de Sushi aprobada por el "State of California's Bureau for Private Postsecondary Education" (Buro de California para Estudios privados postsecundarios).*
- 4. Apoyo a todos los graduados y estudiantes para su desarrollo personal antes y después de la graduación*
- 5. SCI ha tenido alrededor de 1000 graduados de todo el mundo.*

### *Other detailed benefits for students..*

#### **Otros beneficios para los estudiantes**

- Conocimiento y habilidades de alta calidad del Chef Andy.
- Conexiones con restaurantes en todo el mundo.
- Internado en Japón.
- Grupos reducidos (15 personas por clase).
- Programa Intensivo y corto de 2 meses.

**facebook.**

Find us on  
[www.sushischool.net/fb](http://www.sushischool.net/fb)

## *Instructors and Staff*

---



### **Master Sushi Chef Andy Matsuda**

**Sushi Chef Institute CEO / Main Instructor**

Chef Andy Matsuda fue criado en un pequeño restaurant familiar en Kobe, Japón. Después de graduarse de la escuela preparatoria, comenzó a trabajar como aprendiz en uno de los restaurantes más prestigiosos en Osaka por 5 años. A la edad de 23, regresó a su ciudad natal para ayudar al crecimiento del negocio familiar. Una vez que completó esto, a la edad de 25, se trasladó a Los Ángeles, California.

Los únicos objetos que trajo consigo fueron la ropa que traía puesta, sus cuchillos de sushi y el corazón lleno de sueños y esperanzas. Sin hablar inglés en aquel entonces, obtuvo su primer empleo en Little Tokyo como asistente. En una semana fue promovido a Sushi Chef en jefe.

Desde entonces, el Chef Matsuda ha trabajado en restaurantes finos de sushi en LA, Aspen, Nueva York, y también ha tenido la oportunidad de trabajar en hoteles importantes aprendiendo a cocinar comida étnica, tal como la Francesa y la Italiana. Con sus años de experiencia y desarrollando su reputación como una persona de acción, el Chef Matsuda fue consultado en la apertura de muchos restaurantes Japoneses en los Estados Unidos.

A la edad de 36, el Chef Matsuda enfrentó el reto más grande de su vida, al ser diagnosticado con cáncer de colon. Pasando 4 años de tratamiento intensivo y auto reflexión, comenzó a entender la relación entre la comida, la salud, las personas y el ambiente.

Sobreponiéndose al cáncer, estaba lleno de agradecimiento y quería de alguna manera pagar su deuda de gratitud a la sociedad americana. Demostró su aprecio compartiendo sus años de experiencia, conocimiento y habilidad con todos. Su meta fue develar el misticismo que había envuelto al arte del sushi por siglos. Este fue su regalo para América.

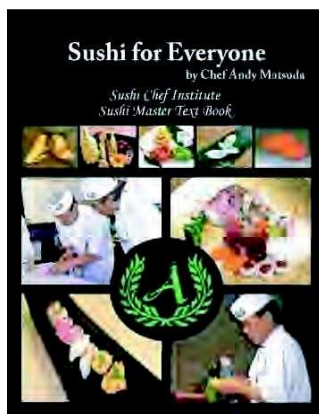
En el 2002, comenzó una escuela de sushi en Los Ángeles, California –“Sushi Chef Institute”. En el instituto, el Chef Andy cree que la educación es la clave para el éxito. Las clases han sido tomadas desde principiantes hasta chefs profesionales, de alrededor del mundo.

Ya sea que tengas experiencia o no, el Sushi Chef Institute tiene el nivel más alto de educación, en lo que corresponde al sushi y la comida japonesa.

En el 2011, SCI se muda a su nueva dirección en Torrance, California. SCI se ha desafiado constantemente agregando nuevos proyectos como: campamento de sushi para niños, clases en línea y cocina saludable para el público.

## *Merchandise*

---



### *Libro original para aprendizaje del Sushi Chef Institute “Sushi for Everyone”*

Este libro muestra la esencia de las clases de los cursos de Profesional I y Profesional II.

Este libro está incluido para las clases de los cursos de Profesional I y Profesional II.

Solo para estudiantes del Sushi Chef Institute.

Actualmente no está a la venta para el público.

Hay más DVD's de aprendizaje disponibles en Sushi Chef Institute o en nuestra página web en la sección de mercancía [www.sushichefinstitute.net](http://www.sushichefinstitute.net)

# Curso Profesional (Profesional I y II)

## Profesional I



### Clases 1 - 10

- Ingredientes Japoneses
- Caldos y sopas
- Cuchillos Japoneses
- Cocina japonesa
- Nama-mono
- Ni-mono
- Mushi-mono
- Age-mono
- Yaki-mono

### Clases 11 - 20

- Sobre el arroz de sushi
- Rollos tradicionales
- Rollos Básicos
- Rollos especiales
- Rollos únicos
- Haciendo rollos emblemáticos
- Cortes y decoración
- Salsas

## Profesional II



### Clases 1 - 10

- Preparación del pescado (método sistemático)
- Preparación de mariscos
- Más de 30 temas cubiertos (pescados, mariscos)
- Nigiri tradicional
- Corte de Neta
- Neta Cutting
- Morikomi & Decoration
- Zuke & Kobujime
- Aburi & Shimofuri

### Clases 11 - 20

- Otro sushi; Caja, Chirashi
- Sashimi y decoración
- Colocación combinada en el plato
- Costo de comida
- Estimaciones
- Reglas, regulaciones
- Administración de negocio

## Transporte (Torrance - Los Angeles)

Desde LAX a SCI



Nuestra Van (Super Shuttle) te llevará directamente al destino requerido. [www.supershuttle.com](http://www.supershuttle.com)

## Payment

	<b>Profesional I : \$2,400</b>		<b>Profesional II : \$2,400</b>	
	Cuota de registro	\$100	Cuota de registro	\$100
detail	Colegiatura	\$1,800	Colegiatura	\$1,800
	Costo de los alimentos	\$450	Costo de los alimentos	\$450

Nota :

- \* La cuota de registro no es reembolsable.
- \* Todos los estudiantes deben tener uniforme y el set de cuchillos para las clases.
- \* Es requisito que el gorro y bata de chef tengan el logo del Instituto.
- \* El set de cuchillos y las herramientas que contiene, están disponibles para su venta individual

### **Uniforme : \$89 + Tax (8.75%)**

Gorro de Chef*	Mandil (delantal)
Bata de Chef*	Pantalones

- \* Es requisito que el gorro y bata de chef tengan el logo del Instituto.



### **Knife Set : \$500+ Tax (8.75%)**

Yanagi + Saya	Moribashi
Deba + Saya	Urokohiki
Western + Cubierta	Kaiake
Petty + Cubierta	Honenuki
Bolsa para cuchillos	Peeler
	Makisu (Bambú)



- \* \$550 es para mano izquierda

## *Pagos completos*

Se requiere que para estudiantes internacionales el pago sea de forma completa.  
Por favor contacte a la oficina para más detalles.

## *Proceso de expedición de la forma I-20 para estudiantes internacionales.*

6 pasos fáciles. Contáctanos para solicitar tus documentos.

1. Envía por FAX tus documentos.
2. Calculamos la cantidad total de tus pagos.
3. Completa tu pago.
4. Confirma tus datos.
5. Recibe tu I-20.

Entrenamiento en línea "Hands on" disponible en [www.sushischool.net](http://www.sushischool.net)

- Entrenamiento en cualquier parte del mundo.
- Aprende en tu tiempo libre.

Para más detalles nuestro correo electrónico: [mail@sushischool.net](mailto:mail@sushischool.net)