

Ayudante de Cocina + Profesional en Alta Cocina + Diplomatura en Gestión y Gerenciamiento Gastronómico

Plan de Estudio: 3 Años de duración. Con Certificación Nacional a través de AGAR – (Asociación Gastronómica de Argentina) y Reconocimiento Internacional a través de la World Chefs.

1er Año		2do Año		3er Año	
1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre
Módulos de Cocina y Pastelería		Módulos de Cocina y Pastelería		Módulos de Gestión y Gerenciamiento	
historia e introducción a la gastronomía	pastelería inicial	repaso de técnicas gastronómicas	postres de restaurante	Unidad 1: Constitución de la Empresa	Unidad 2: Liderazgo y Habilidades Conversacionales
iniciación en la cocina - cortes y métodos	cereales	panadería dulce	cocina argentina	Unidad 3: Planificación y Proyectos	Unidad 4: Gestión de calidad del capital Humano
materia prima 1	pastas 1	pastas 2	cocina latinoamericana	2do Cuatrimestre	
técnicas panadería 1	pastelería 1	materia prima 2	cocina europea	Unidad 5: Trabajo en Equipo y formación de equipos de alto rendimiento	Unidad 6: Negociación y resolución de conflictos
cocina fría	aves	técnicas panadería 2	cocina árabe	Unidad 7: Nuevos Modelos de Cambios	Unidad 8: Innovación y Creatividad
seminarios	ganado porcino	técnicas pastelería 2	cocina asiática	Carrera: Diplomado en Gerenciamiento y Gestión Gastronómica	
Laboratorio Teórico		Laboratorio Teórico			
Seguridad e Higiene	Nutrición I	Nutrición 2	Vinos y Maridajes		
Coctelería Inicial	Introducción al Servicio Gastronómico	Administración de Alimentos y Bebidas	Trabajo Final		
Certificado: Ayudante de Cocina		Título: Profesional en Alta Cocina			

Inicio: Semana 13 de Marzo. - **Cursada:** Presencial Práctica + Contenidos Online (Según materia) - *Los talleres del Laboratorio teórico se puede modificar.*

TURNOS:	Mañana: 9 a 13 hs	Siesta: 14 a 18 hs	Tarde: 18:30 a 22:30 hs
Cursada Presencial: 2* veces por semana:	Respaldo Online - 24 hs al día:		
+ Clases Prácticas de Cocina y Pastelería. (4 hs) + Laboratorio Teórico. (2 hs) *Según Materia	+ Teorías de Cocina y Pastelería. + Material de estudio de las Materias Teóricas		

Incluye:

- Materia Prima
- Herramientas y Utensilios
- Apuntes de Cocina*
- Títulos y Certificados**

Adicional:

- Chaqueta + Delantal + Cofia + Pantalón + Repasadores x2

Promoción: Para conocer nuestras Promociones y Valores, te invitamos a que te acerques

San Luis:

Calle: Mitre y Lavalle. (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 4420359 ó por
WhatsApp al 266-4949408 - Link directo: <https://walink.co/baad88>

Villa Mercedes:

Calle: General Paz 469 (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 2657-495566 ó por
WhatsApp al 2657-495566 - Link directo: <https://walink.co/fabc99>

¡Te esperamos!