



la escuela
del chef®

CENTRO DE
FORMACIÓN
PROFESIONAL

/ DIPREGE N° 8355

c a r r e r a
**COCINERO
PROFESIONAL**



*"Para mí **ser cocinero** implica formar parte de una sociedad que debe, por medio de los fogones, **cambiar el mundo**"*

Gastón Acurio

*"La cocina no es una moda, **la cocina es el lenguaje más universal** y no tiene límites"*

Ferrán Adriá





Carrera

COCINERO PROFESIONAL

≥ OBJETIVO

Que el egresado esté preparado para aplicar en un empleo gastronómico o iniciar su propio emprendimiento.

Que el egresado pueda desempeñarse en servicios de restaurantes como así también en empresas de catering o cocinas industriales.

≥ TÍTULO

Título oficial > COCINERO PROFESIONAL > Duración 2 años

Título intermedio > COCINERO PARA RESTAURANTE > Duración 1 año.

Certificación oficial de formación profesional.

≥ DÍAS Y HORARIOS

Modalidad de cursada: 1 vez por semana

Día y horario: Sábado 9.30 a 14.30hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada: 2 veces por semana

Días y horarios: Martes de 9.30 a 12hs y jueves de 10 a 12hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada: 2 veces por semana

Días y horarios: Martes de 19 a 21hs y jueves de 19 a 21.30hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

Modalidad de cursada **CONDICIONAL**: 2 veces por semana

Días y horarios: Jueves de 13 a 15.30hs y viernes de 13 a 15hs

Fecha de inicio: Marzo 2019

≥ BENEFICIOS

Uniforme completo de regalo
Clases especiales gratuitas extra-programáticas.
Bolsa de trabajo
Pasantías

El valor de la cuota incluye la materia prima utilizada en la cursada, utensilios, recetas, apuntes y derechos de examen.

Todo lo elaborado se degusta en clase.

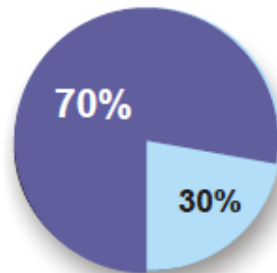
≥ MODALIDAD

Es una carrera corta, práctica y dinámica. Se compone de tres tipos de clases:

PRACTICAS
DEMOSTRATIVAS
TEÓRICAS.

3

El 70 % de las clases prácticas y demostrativas corresponden a las materias referentes al arte culinario



El 30 % de las clases teóricas corresponden a las materias que complementan la formación.



≥ PLAN DE ESTUDIO

Cocina

Se adquiere manejo de cuchillo, cortes específicos, salsas bases y derivadas, guarniciones, tratamiento de los principales cortes de carne, combinaciones de sabores, confección de principales.

Irán desarrollaran e incorporando un perfil de ayudante de cocina, conociendo el movimiento y ritmo dentro de una cocina.

Productos

Materia demostrativa donde se enseñan nociones generales de materias primas, reconocimiento de nuevos productos. Criterios de calidad y frescura.

Introducción a las técnicas de cocina clásicas francesas: cortes, clasificaciones, denominaciones, elaboraciones bases y vocabulario técnico.

Masas y pastas

Unidad 1: Pastas artesanales y salsas

Selección de las técnicas y recetas que más demanda tienen en el mercado argentino, enmarcado en un contexto de restauración se trabaja sobre el concepto de plaza y se realizan simulacros de despacho. Masa de pasta al huevo y coloreadas, de ñoquis y de crepes.

Variedades de cintas, pastas rellenas, horneadas, gratinadas y salteadas. Variedades de salsas.

Unidad 2: Panadería para restaurante

Especialmente ideada para cubrir las técnicas de panadería necesarias que requiere el servicio de restaurantes. La importancia de la panera, sándwich y pizzas.

Pan francés, baguette, galletas y grisines. Panes saborizados, figazas, pan de salvado, pan de campo. Focaccia, ciabatta, bagel, viena y árabe. Sándwich, untos y mientras tanto. Pizzas, fugazzetas y fainá.

Unidad 3: Pastelería salada

Se enseñan las masas de la pastelería que se consideran neutras, las cuales alojan tanto rellenos dulces como salados. Masas laminadas: hojaldre, strudel, philo, hojaldrada. Masa brissé para tarta, masa criolla.

Elaboración de empanadas, tartas y bocaditos con masas laminadas.



Seguridad e higiene de alimentos

En esta materia se realiza un recorrido por las correctas técnicas de manufactura de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones. Para esto, también se reconocen y describen las diferentes patologías provocadas por el tratamiento incorrecto de los mismos.

Tipos de alimentos. Fuentes de contaminación. Métodos de conservación. Microorganismos asociados. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Prevención y control. Buenas prácticas de manufactura (BPM). Higiene personal. Limpieza y desinfección (POES). Manejo integrado de plagas (MIP). Introducción al sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Principios de nutrición

Conceptos básicos de nutrición. Alimentación saludable. Características y cuidados alimentarios de los regímenes especiales: celiaquía, obesidad, dislipemia, hipertensión y diabetes. Alimentos y preparaciones aptas para celíacos. Nociones para la adaptación de minúes clásicos a situaciones en donde se requiere una dieta.

Pastelería básica

En esta materia se abordan en profundidad las técnicas básicas de pastelería. Masas friables. Métodos sablage y cremage. Aplicaciones en masas y tartas. Merengue suizo y francés. Patê à bombe. Mousses. Patê à choux y aplicaciones en Paris Brest, profiterol, eclers, rosquillas. Pastelera y derivadas. Crema de manteca. Batidos pesados y livianos. Genoise, biscuit, biscuit imprime.

Cocina fría y catering

Esta materia reúne una selección de las preparaciones frías más utilizadas en buffet y servicios de recepción. Se enseñan también criterios de organización, conservación y montaje de buffet. Se elaboraran salsas frías madres, derivadas y especiales, ensaladas clásicas internacionales, variedades de terrinas, matambre, pinchos, canapés, paté, carnes mechadas, etc.



Servicio y bebidas

Unidad 1: Vinos. Vinificación, D.O.C., crianza, principales cepas, tipos de vino. Explorar técnicas de degustación. Maridaje. Obtener sensaciones nuevas experimentando con sus sentidos.

Unidad 2: Servicio de restaurante

Definición y tipos de servicio. Precedencia. Elementos básicos de un servicio. Personal. Montaje de mesa. Mise en place. Fajinado. Desbarazo. Iniciación de servicio. Transporte de copas, cubiertos y platos. Definición de comanda. Confección de comanda. Planeamiento. Organización.

Unidad 3: Organización de eventos gastronómicos

Muchos cocineros encuentran su especialidad, en los servicios de catering, para ello deben complementar sus conocimientos técnicos de cocina con nociones de servicio y organización: funciones de un organizador de eventos. Pautas para tener en cuenta desde la venta de un servicio hasta su concreción. Tipos de eventos. Cálculos. Personal. Métodos de casos.

Alta cocina y prácticas de restaurante

En esta materia se profundiza en las técnicas aprendidas en cocina, se trabaja con productos gourmet como mariscos, pescados, cordero, conejo, setas, brotes, vegetales baby, etc. y se trabaja en los simulacros de despacho.

También se realiza un recorrido por la cocina de los países que más interés han despertado en nuestra cocina local. Perú, México, Japón, China, Tailandia y países de medio oriente.

Y se combina las prácticas de cocina con postres para restaurante.

Técnicas de cocina avanzadas

Materia demostrativa donde se enseñan técnicas para el correcto tratamiento de productos gourmet: limpieza de salmón, deshuesado de conejo y cordero, mariscos y pescados.

Además se introducen en las principales técnicas de cocina contemporánea: aires, espumas, perlas, esferificaciones.

Costos

Compras, selección de proveedores. Deposito. Control de inventarios. La estandarización de recetas. Mermas, costo directo. Como incluir los costos indirectos dentro de la receta.

Presupuesto. Facturación. Punto de equilibrio.



La escuela se reserva el derecho, sin previo aviso, de modificar y/o actualizar el contenido y/o modalidad de la carrera según lo considere oportuno.

≥ REQUISITOS

2 fotos 4x4
Fotocopia de DNI, 1 y 2 hoja
Certificado de estudios alcanzados
Abonar la matricula
Certificado Psico - Físico

≥ INVERSION

Matricula (un pago por año)

Pago efectivo \$ 4200.
3 cuotas de \$ 1500.
6 cuotas de \$ 800.

Cuota mensual (10 pagos por ciclo)

Valor cuota mensual pagando en efectivo hasta el 10 de cada mes \$ 4200.-



Se aceptan tarjetas Visa, Naranja Visa, MasterCard y MercadoPago.

** Las fechas de inicio, pueden ser modificadas, según se complete el cupo.*