

COCINERO FORMACION PROFESIONAL

El objetivo de este curso es formar a personas para que logren consolidar sus bases en las técnicas culinarias clásicas. Con esta formación tendrán las herramientas para consolidarse laboralmente dentro del segmento de la gastronomía tradicional, permitiendo incorporar mejoras en la elaboración de los menús, innovar con nuevos platos de comida y ajustar la planificación de la producción.

TITULO OTORGADO

COCINERO PROFESIONAL

DURACION:

2 AÑOS

CARGA HORARIA: 6 HORAS SEMANALES

PRIMER AÑO			
1º CUATRIMESTRE		2º CUATRIMESTRE	
TECNICAS BASICAS	PANADERIA I	COCINA FRIA	PASTELERIA I
BPM POES	MATERIAS PRIMAS	SERVICIO DE BARRA Y SALON	INGLES TECNICO
SEGUNDO AÑO			
1º CUATRIMESTRE		2º CUATRIMESTRE	
PASTAS Y SALSAS	PIZZAS TARTAS Y EMPANDAS	COCINA CLASICA Y DEL MUNDO	COCINA DE CATERING
ENOLOGIA	CULTURA GASTRONOMICA	MENU Y RECETAS COSTOS DE PRODUCCION	FRANCES TECNICO

HORARIOS	ARANCELES
Turno Mañana: Martes y Jueves de 10 a 13 hs. Turno Tarde: Martes y Jueves de 15 a 18 hs. INICIO 16 de marzo de 2010	No socios: \$ 400.- Socios: \$80 10 cuotas x año