



**PLAN DE ESTUDIO “COCINEROS PROFESIONALES CON ESPECIALIZACIONES OPTATIVAS”**  
**TECNICATURA**

**PRIMER AÑO.**

**PRIMER CUATRIMESTRE**

Cocina I  
Panadería I  
Pastelería I  
Apreciación sensorial de vinos  
Francés Técnico

**PRIMER AÑO.**

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

Cocina II  
Panadería II  
Pastelería II  
Higiene y Nutrición  
Ingles Técnico

**SEGUNDO AÑO.**

**PRIMER CUATRIMESTRE**

Cocina III  
Ética y Deontología Profesional  
Catering y Servicio  
Pastas  
Cocina Profesional I

**SEGUNDO AÑO.**

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

Cocina IV  
Bebidas y Cocteleria  
Cocina Profesional II  
Marketing Gastronómico  
Historia de la Cultura



**TERCER AÑO:** Especializaciones optativas

**ESPECIALIZACIÓN EN COCINA ÉTNICA:**

Cocina del Lejano Oriente  
Cocina Americana  
Cocina Europea  
Cocina del Cercano Oriente  
Cocina fusión

**ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO**

**PRIMER CUATRIMESTRE**

Administración de Restaurant  
Diseño y Equipamiento de Restaurant  
Costos de Presupuestos

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

Recursos Humanos y Legislación Aplicada  
Alimentos y bebidas  
Relaciones Públicas

Duración: 3 Años.

Costo: Socios: \$300.- (9 cuotas), matrícula bonificada. No Socio: \$ 450.- (9 cuotas), matrícula \$450.- Consultar forma de pago.

Horarios:

Mañana: Lunes a Jueves de 9 a 13 hs.

Tarde: Lunes, martes, jueves y viernes de 15 a 19 hs.

Inicio: 16 de agosto de 2010