



Marzo 2024

# Gastronomía

TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS  
TÍTULO OFICIAL- RESOLUCIÓN N° 3753/11

## Chef

CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL  
RESOLUCIÓN N° 3654/11

**Ott** EDUCACIÓN  
SUPERIOR  
Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones



# Alcance de la Carrera

Te gusta crear nuevos sabores, la cocina te llama, te enseñamos el camino que han recorrido los más grandes chefs.

La Industria de la Hospitalidad se ha desarrollado ampliamente en la Argentina y en el mundo, siendo uno de los sectores de la economía que más oportunidades brindan a los jóvenes profesionales. En el caso específico de la Gastronomía, las posibilidades de desarrollo de carrera son variadas: desde la apasionante experiencia de emprender el proyecto personal soñado, hasta los puestos más estratégicos en restaurantes de importantes cadenas hoteleras, pasando por el rol de Chef en programas de televisión o radio, o la tan importante labor de quienes llevan adelante empresas de catering.

Los profesionales de la Gastronomía no solamente vuelcan su creatividad en la elaboración de los platos más sabrosos, sino en el diseño de propuestas de negocio novedosas y altamente lucrativas. Estudiando la carrera de gastronomía en Ott ofrecemos a nuestros estudiantes uno de los pilares de la industria gastronómica: los conocimientos de gerenciamiento. Es importante que quienes hayan elegido ser chefs sean capaces de innovar en la carta tanto como en la forma de acceder a nuevos segmentos del mercado y hacer que las empresas gastronómicas sean rentables.

# Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

## Chef (título intermedio)

Marzo 2024

### PRIMER AÑO

- Cocina Básica
- Pastelería
- Alta Cocina
- Panadería
- Materias Primas
- Higiene y Conservación de Alimentos
- Seguridad y Diseño
- Informática
- Tecnología de los Alimentos
- Alimentos y Bebidas
- Servicio
- Competencias Profesionales

### SEGUNDO AÑO

- Cocina del Mundo
- Repostería
- Cocina Buffet
- Pastelería Gourmet
- Enología
- Barman
- Elaboración de Menú
- Organización de Eventos
- Costos y Compras
- Prácticas Profesionales

Título Intermedio: CHEF

### TERCER AÑO

- Cocina Avanzada
- Pastelería Avanzada
- Gestión de la Calidad
- Administración de Empresas
- Investigación de Mercados
- Contabilidad y Economía
- Relaciones Públicas
- Legislación
- Gestión de Plan de Negocio
- Cultura Gastronómica

\*Ott Educación Superior se reserva el derecho de hacer modificaciones en los presentes Planes de Estudio.

\*Es obligatorio realizar 200hs de pasantías y 200 credits.

\*Alguna de las materias podrán dictarse de manera online.

\*Las materias prácticas del 3° año se cursan únicamente en el turno noche.

**Idiomas**  
**Optativos sin cargo**  
**Inglés**  
**Francés**  
**Portugués**



Ott

# Ingreso marzo 2024

## Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Duración: 3 años

### Chef

Duración: 2 años

#### Turno Mañana:

entre lunes y viernes entre 8.30 a 13.00 hs

#### Turno Noche:

entre lunes y viernes entre 18.30 a 22.00 hs

1 matrícula por año de **\$236.340.-**  
+ 10 cuotas mensuales por año de **\$181.800 .-**

## Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Cursada Intensiva en 2 años

#### Turno Mañana:

entre lunes y viernes entre 8.30 a 13.00 hs.

1 matrícula única de **\$293.904.-**  
+ 22 cuotas seguidas de **\$226.080.-**

\*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de matricularse y de iniciar a cursar.

# Descuentos especiales en Matriculación

Marzo 15%

Consultar por otras facilidades de  
pago

# Documentación para Inscripción

- DNI argentino
- Copia certificada del analítico de estudios Secundarios
- Copia de partida de nacimiento
- Libreta sanitaria nacional
- Foto digital tipo carnet
- Ficha médica (provista por Ott)

**El estudiante debe comprar el uniforme reglamentario completo y contar con un set personal de cuchillos.**



## Articulaciones

Una vez obtenida tu Tecnicatura podrás continuar tus estudios para obtener una Licenciatura en Argentina o acceder a un Bachelor Degree en el Exterior



## Especializate

Una vez obtenida tu Tecnicatura podrás obtener un *Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina* en la EUHT St. Pol. Saint Pol de Mar - Barcelona

EUHT  
StPOL  
BARCELONA

ESCUELA UNIVERSITARIA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR



# Elegí ser vos

**Ott** EDUCACIÓN  
SUPERIOR

Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA  
INFO@OTT.EDU.AR · 54 11 4792-1958 · WPP +54 9 11 4475 6118