

Marzo 2024

100% ONLINE

# PASTELERÍA & PANADERÍA

Certificación Oficial

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



**CERTIFICACIÓN OFICIAL  
ONLINE**

**PASTELERO  
PROFESIONAL**

# Plan de Estudios Pastelero Profesional Online

MODALIDAD INTENSIVA - DURACIÓN: 8 MESES

## MATERIAS PRÁCTICAS (\*)

- Panadería Dulce y Salada
- Introducción a la Pastelería
- Repostería
- Pastelería Gourmet y Chocolatería

## MATERIAS TEÓRICAS

- Materias Primas
- Seguridad e Higiene
- Alimentos y Bebidas
- Elaboración de Menú

## Diploma Ott: Pastelero Profesional

Para la **obtención del Certificado Oficial de Pastelero** será condición rendir los finales prácticos de manera presencial (con costo adicional equivalente a una cuota), acreditar 100 horas de práctica profesional, título secundario o primario, DNI argentino, partida de nacimiento.

(\*)Si cursaste algunas de estas materias en formato *Diplomatura Online* puedes solicitarla/s como equivalencia

\*Ott Educación Superior se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente Plan de Estudio.



## Aranceles Pastelero Profesional

Modalidad online- duración 8 meses

Ingreso marzo 2024

### Residentes en territorio Argentino

1 matrícula de \$148.122.-

+ 8 cuotas mensuales de \$113.940.- cada una

### Residentes fuera del territorio Argentino

Reserva de vacante de u\$s 175.-

+ 3 cuotas\* de u\$s 420.- cada una

\*(a pagar en abril- junio- agosto 2024)

\*\*valores en dólares sujetos al cambio de divisa del día

\*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar los aranceles actualizados al momento de iniciar la cursada.

## Descuento en Matrícula 2024\*\*

\*\*Válido únicamente para residentes en territorio Argentino

Marzo 15%

Consultar por otras facilidades de pago

## Modalidad de Cursada Online

Las materias prácticas se dictan a través de videos donde los Chefs Luciano García y Joaquin Giani explican en detalle las técnicas profesionales de cada preparación. Estas materias cuentan con una instancia de consulta en vivo con un chef tutor.

Las materias teóricas complementan la capacitación con el objetivo de lograr productividad y competitividad en el ámbito del trabajo y/o de un emprendimiento propio y se dictan por zoom.

Los encuentros via Zoom se llevan a cabo dos veces por semana en el horario de 17.00 a 18.00 (horario argentino) y quedarán grabados para poder visualizarlos según demanda.

## Documentación para Inscripción

- Fotocopia de DNI (ambos lados)
- Foto digital 4 x4

## Documentación adicional en caso de aplicar para la Certificación Oficial

- Fotocopia certificada del analítico de estudios Secundarios o Primario (apostillado si es extranjero)
- Fotocopia de Partida de Nacimiento
- DNI argentino



# Capacitación Continúa

**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  
WWW.ONLINE.OTT.EDU.AR