

Gastronomía

Cocinero Profesional

Certificación Oficial en Cocinero

Tu primer paso hacia la cocina profesional.

Formate con técnicas, materias primas y herramientas de alto nivel para dar el salto y convertirte en un gran cocinero.



www.ott.edu.ar

Cocinero Profesional



Estudiá Cocina en la Ott

La gastronomía es un campo dinámico que evoluciona. La **Certificación Oficial en Cocinero** es tu primer paso en un mundo profesional que combina técnica y creatividad.

Vas a transformar tu pasión en una profesión versátil, con posibilidades en **restaurantes, emprendimientos propios, hoteles, catering y hasta producción de eventos.**

Formación completa

Más allá de las técnicas, vas a aprender a trabajar con foco en la calidad y las buenas prácticas.

Acompañamiento real

La Ott te guía con prácticas y experiencias que impulsan tu camino profesional.

En los talleres cada estudiante aprende las técnicas a través de recetas seleccionadas del recetario.

Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.



Modalidad:
Presencial



Duración: 2 años
Cursada sugerida:
en 1 año



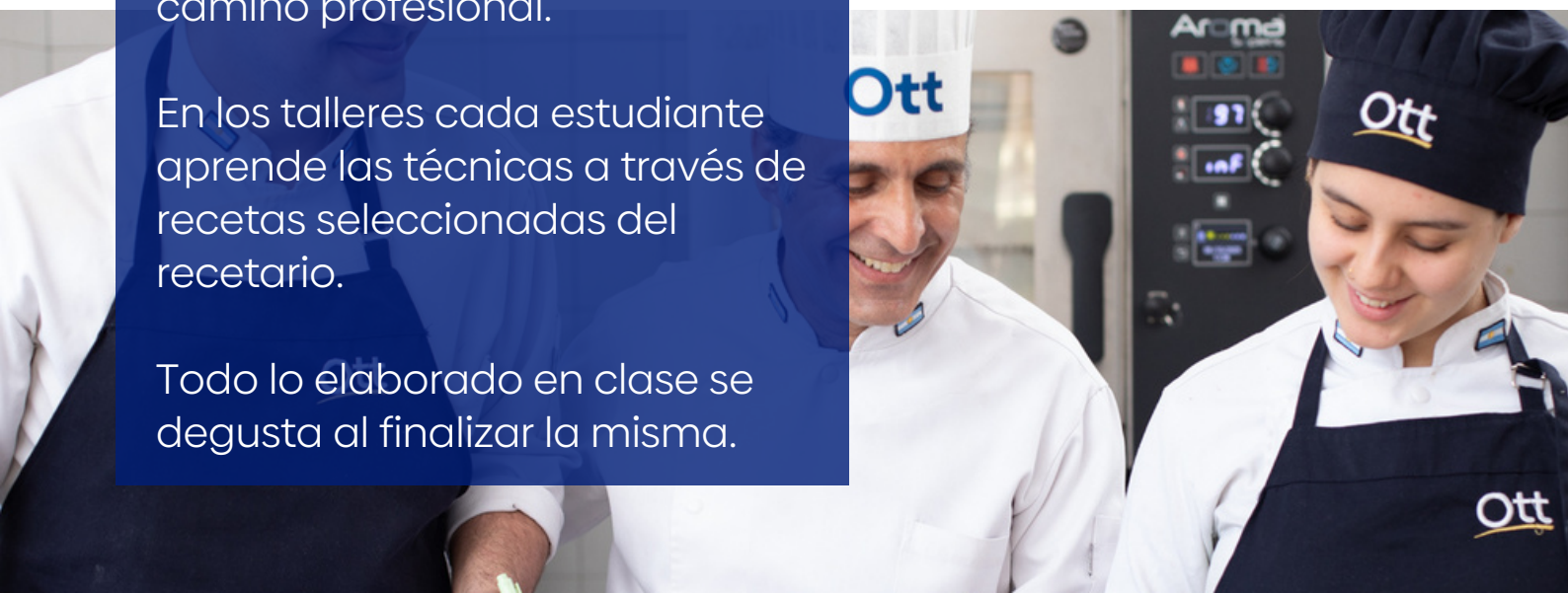
Certificación Oficial:
Cocinero



Idiomas opcionales sin cargo: Inglés, francés & portugués



Ingresos: Marzo



Cocinero Profesional

Certificación oficial de formación profesional: Cocinero

Plan de estudios:

El programa completo de la **Certificación Oficial en Cocinero** está compuesto por **4 materias prácticas** (de 4h cátedra semanales cada una) y **3 materias teóricas**. Podés elegir entre 3 orientaciones.

Orientaciones:

- **Cocina del mundo y panadería** : Iniciación a la cocina + Alta cocina + Cocina del mundo + Panadería + Teóricas
Duración: 2 años - turno mañana o noche
- **Pastelería y panadería**: Iniciación a la cocina + Alta cocina + Panadería + Pastelería + Teóricas
Duración: 1 o 2 años - turno noche
- **Panadería y bollería**: Iniciación a la cocina + Alta cocina + Panadería + Bollería + Teóricas
Duración: 1 o 2 años - turno noche

Talleres demo prácticos

2 materias comunes a todas las orientaciones

- Iniciación a la cocina
- Alta cocina

Talleres demo prácticos

2 materias según orientación seleccionada*

- Cocina del mundo
- Panadería dulce y salada
- Pastelería
- Bollería

Materias teóricas obligatorias

Online o presencial

- Higiene y conservación de los alimentos
- Elaboración de menú y costos
- Competencias profesionales (online autogestionable)

Cursada en 2 años: 4 cuatrimestres

Las 3 orientaciones se pueden cursar en 2 años:

- Cocina del mundo y panadería
- Pastelería y Panadería
- Panadería y Bollería

1 taller práctico por cuatrimestre
+ 3 materias teóricas obligatorias online

Cursada sugerida en 1 año: 2 cuatrimestres

Las 2 orientaciones que pueden cursarse en 1 año son:

- Pastelería y Panadería
- Panadería y Bollería

2 talleres prácticos por cuatrimestre
+ 3 materias teóricas obligatorias online

Materias teóricas optativas (presencial)

- Gestión de alimentos y bebidas • Materias primas • Idiomas: Inglés, Francés, Portugués

Los **talleres demo prácticos** son cuatrimestrales y se cursan en turno mañana de 9 a 12.30 hs o en el turno noche de 18.30 a 22 hs

Las **materias teóricas** obligatorias se cursan online de manera autogestionable o presencial.

Las **materias optativas**, no son obligatorias, se cursan en modalidad presencial, sujetas a cupo en el turno mañana o turno noche y **se otorgan sin cargo**.

La Ott te reconoce las materias cursadas como **equivalencias** para la **Certificación en Panadero Profesional**, la **Certificación en Pastelero Profesional** y para la carrera de **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos**.

- La Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios
- Es obligatorio realizar 200hs de pasantías.

Cocinero Profesional

Inicio: Marzo 2026



Contenidos de materias prácticas

Iniciación a la cocina profesional

Técnicas culinarias fundamentales. Cortes de verduras y carnes, salsas, fondos, arroces y métodos de cocción. Legumbres, tubérculos, introducción a carnes, aves y pescados. Introducción a las pastas. Manejo de utensilios y equipamiento. Seguridad y primeros auxilios en cocina y concepto de mise en place.

Alta cocina

Técnicas avanzadas de manipulación, corte y cocción de carnes, aves, pescados y mariscos. Preparación de sopas clásicas, métodos específicos de cocción, marinadas y presentaciones. Se aplican recetas de cocina étnica y del mundo.

Cocina del mundo

Bases, técnicas y productos que identifican a los distintos países y etnias del mundo. Cocina argentina y sus platos típicos por región. Cocina de América: México y Perú. Cocina asiática, productos y platos típicos de India, Japón, Tailandia, China. Cocina centro-europea con sus tradiciones, Francia, Italia y España. Cocina del Medio Oriente. Productos de lujo.





Contenidos de materias prácticas

Iniciación a la pastelería

Introducción a la pastelería profesional: bases técnicas. Elaboración de merengues y preparaciones ligeras a base de huevo, técnica del caramelo y clasificación de cremas de base con sus derivados. Distintos tipos de masas: batidas livianas y pesadas, masas quebradas y biscuits. Tortas clásicas, postres tradicionales y técnica de pâte à choux. Fundamentos esenciales de la pastelería. Uso correcto de utensilios y sistemas de medición, manipulación apropiada de los ingredientes. Manejo adecuado de herramientas y materias primas.

Panadería dulce y salada

Introducción al mundo de la panadería: el proceso de fermentación y el trabajo con distintas masas. Elaboración de diferentes tipos de hojaldres. Masas simples a base de harina de trigo, masas especiales y masas enriquecidas aplicadas en la elaboración de panes blancos en sus distintos formatos. Panificación clásica europea. Masas laminadas con levaduras para la elaboración de facturas de manteca y grasa. Masas clásicas para pizzas clásicas y empanadas.

Bollería

Creatividad y técnicas avanzadas en la elaboración de bollería de tendencia. Masas laminadas especiales, desarrollo de piezas actuales, rellenos y productos innovadores. Estudio y práctica del lievito madre, hojaldres especiales y distintas variantes de la masa clásica de brioche aplicadas tanto en preparaciones dulces como saladas. Relectura contemporánea de panes festivos tradicionales.





Contenidos de materias teóricas

Higiene y conservación de los alimentos

Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración de Alimentos. Higiene, conservación, inocuidad, BPM, HACCP y normativas vigentes. Nociones de nutrición, dietas especiales, celiaquía, alergias alimentarias y tendencias en alimentación saludable.

Elaboración de menú y costos

Herramientas para diseñar y gestionar un menú como eje estratégico de un emprendimiento gastronómico. Abarca desde el análisis de costos, psicología del consumidor y rentabilidad, hasta la planificación de la oferta para distintos segmentos (comercial, institucional, industrial).

Taller de competencias profesionales (opcional)

Desarrollo habilidades para la inserción laboral. Elaboración de currículum, manejo de redes profesionales, estrategias para entrevistas y simulaciones prácticas. Cursá virtual o presencial.

Materias teóricas optativas (presencial)

- Gestión de alimentos y bebidas
- Materias primas
- Idiomas: Inglés, Francés, Portugués



Aranceles **Cocinero**

Ingreso 2026

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

Cursada en 2 años

Matrícula ~~\$ 449.800.-~~ **10% OFF marzo: \$ 404.820.-**
+ 10 cuotas mensuales de **\$ 346.000.-**

1 vez por semana presencial + 3 materias teóricas.

Turno mañana: de 9 a 12.30 h

Turno noche: 18.30 a 22h

Cursada en 1 año

Matrícula ~~\$ 535.340.-~~ **10% OFF marzo: \$ 481.806.-**
+ 10 cuotas mensuales de **\$ 411.800.-**

2 veces por semana presencial + 3 materias teóricas.

Turno noche: 18.30 a 22h

Documentación para la inscripción

- DNI argentino (ambos lados)
- Título secundario o primario
- Partida de nacimiento
- Foto digital tipo carnet
- Ficha médica (formulario provisto por la Ott)
- El alumno deberá comprar el uniforme reglamentario y un set personal de cuchillos



Al finalizar la cursada y cumplir con los requisitos académicos establecidos (asistencia, evaluaciones y aprobación de materias), el alumno recibe la **Certificación Oficial en Cocinero**. Esta formación articula con la Certificación Oficial en Pastelero, la Certificación Oficial en Panadero y con el título terciario Técnico Superior en Servicios Gastronómicos. Además, posteriormente podés articular con universidades en Argentina y el exterior.

Este Diploma además valida la finalización y aprobación de la formación integral Cocinero con la orientación elegida y cuenta con el aval académico y el prestigio institucional de la Ott.

Buenos Aires, Corredor Norte



Formación de excelencia en un entorno distinto.

Estamos en el pujante corredor norte: seguro, verde y accesible, lejos del ruido del centro.

Estudiar en la Ott es elegir un estilo de vida para proyectarte profesionalmente. Una calidad de vida superior para aprender con calma, foco y conexión real con lo que hacés.

¿Por qué nuestros estudiantes eligen estudiar en la Ott?

Razón principal

TRAYECTORIA

60 años de networking en la industria, reconocimiento, bolsa de empleos, recomendaciones, graduados en los mejores puestos a nivel nacional e internacional.

Basado en dos argumentos tangibles:

ENFOQUE PRÁCTICO
APRENDER HACIENDO

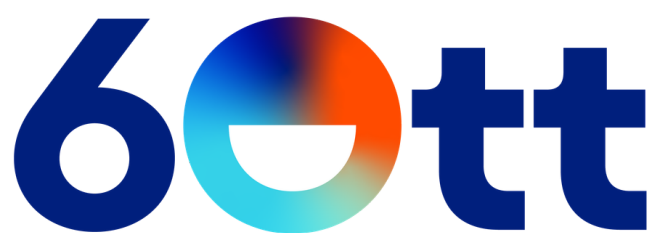
ABORDAJE DEL PLAN DE ESTUDIOS
RÁPIDA INSERCIÓN LABORAL



Frente a la estación de tren
Acassuso
(Ramal Mitre: Retiro - Tigre)



Cercanía a los polos
gastronómicos en tendencia.



**60 años formando
profesionales
con alma**



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