

Taller intensivo

Bootcamp de Pastelería 2026

2da edición

Diploma Ott

28, 29, 30 y 31 de julio de 2026

martes, miércoles, jueves de 10.30 a 13 h y de 14 a 17 h

viernes de 9 a 13 h



2da edición

Bootcamp de Pastelería 2026

El Bootcamp es una capacitación de pastelería avanzada presencial de modalidad intensiva. Una clínica de producción profesional para perfeccionar técnicas y productos para tienda. Requiere conocimientos previos de pastelería.

Contenidos

Productos Horneados:

- Alfajores de avellanas y limón
- Kugelhupf - con levadura
- Budín de avellanas y nibs de chocolate
- Macaron relleno con ganache de frambuesa y sablée crocante de naranja
- Canelés de ron y vainilla

Lingotes y petit gateaux:

- Bretonas de almendras y frutas frescas
- Lingote de limón y lima
- Lingote Ópera de pistacho
- Trufado de chocolate y corazón de pistachos sobre sablée de cacao
- Tarteletas de manzana y almendras
- Eclairs craquelin con crema de frambuesas

Cookies Estilo NY

- Cookie red velvet
- Cookies de maní y chocolate

¡NUEVO!

- **Profiteroles de Autor**

Vas a aplicar técnicas avanzadas de pastelería en un taller demostrativo y práctico de la mano de los mejores profesionales:

- **Diseño y composición**
- **Combinación de sabores y texturas**
- **Decoraciones a partir de chocolate templado**
- **Montaje y decoración**
- **Utilización de glaseados**

Bootcamp de Pastelería 2026

2da edición

 **28, 29, 30 y 31 de julio de 2026**



Duración:

3 jornadas de taller y producción
+ ½ jornada de presentación y servicio.



Días y horarios:

martes, miércoles, jueves de 10.30 a 13 h y de 14 a 17 h
viernes de 9 a 13 h



Diploma Ott:

Bootcamp de Pastelería Avanzada



2da edición

Bootcamp de Pastelería 2026



Chef Pastelero Joaquín Glani

Coordinador de Gastronomía y Profesor de Pastelería y Panadería en Ott Educación Superior.

Ha ocupado puestos de responsabilidad en varios establecimientos gastronómicos, emprendimientos y asesorías.

Ha sido socio gerente de Audrey Catering y ha brindado servicios de asesoramiento en pastelería y panadería a diversos restaurantes y empresas de catering.



Chef Pastelera Micaela Stefanelli

Graduada de Gastronomía y Pastelería en Ott Educación Superior. En 2022 ganó el XI Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal, obteniendo el primer puesto y un premio especial a la mejor pieza artística.

Es docente en la Ott, trabaja junto al Chef Lucas Carballo en Noire Pastelería

IG: @_soytefa

Aranceles

Bootcamp de Pastelería 2026

2da edición

Valor en un solo pago: **\$ 415.000.-**

Valor en 2 cuotas: **\$ 222.500.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 30 de junio, la segunda cuota se abona antes de iniciar el Bootcamp.

Material incluido:

- Materia prima para talleres
- Recetario digital
- Apuntes teóricos digitales
- Delantal y gorro

¡Cupos
limitados!

***El Bootcamp incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

En caso de querer adquirir el uniforme completo que incluye chaqueta y pantalón reglamentario pueden dirigirse a la tienda online de El Forjador: forjador.com.ar

Requisitos para la inscripción

- DNI
- El Bootcamp es una capacitación de pastelería avanzada, requiere conocimientos previos de técnicas de pastelería.



6ott

**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**