

Gastronomía

# Cocinero Profesional

Diploma Ott en Cocinero Profesional

***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.*



# Cocinero Profesional



## Estudiá Cocina en la Ott

La gastronomía es un campo dinámico que evoluciona. La **Diplomatura en Cocinero Profesional** 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



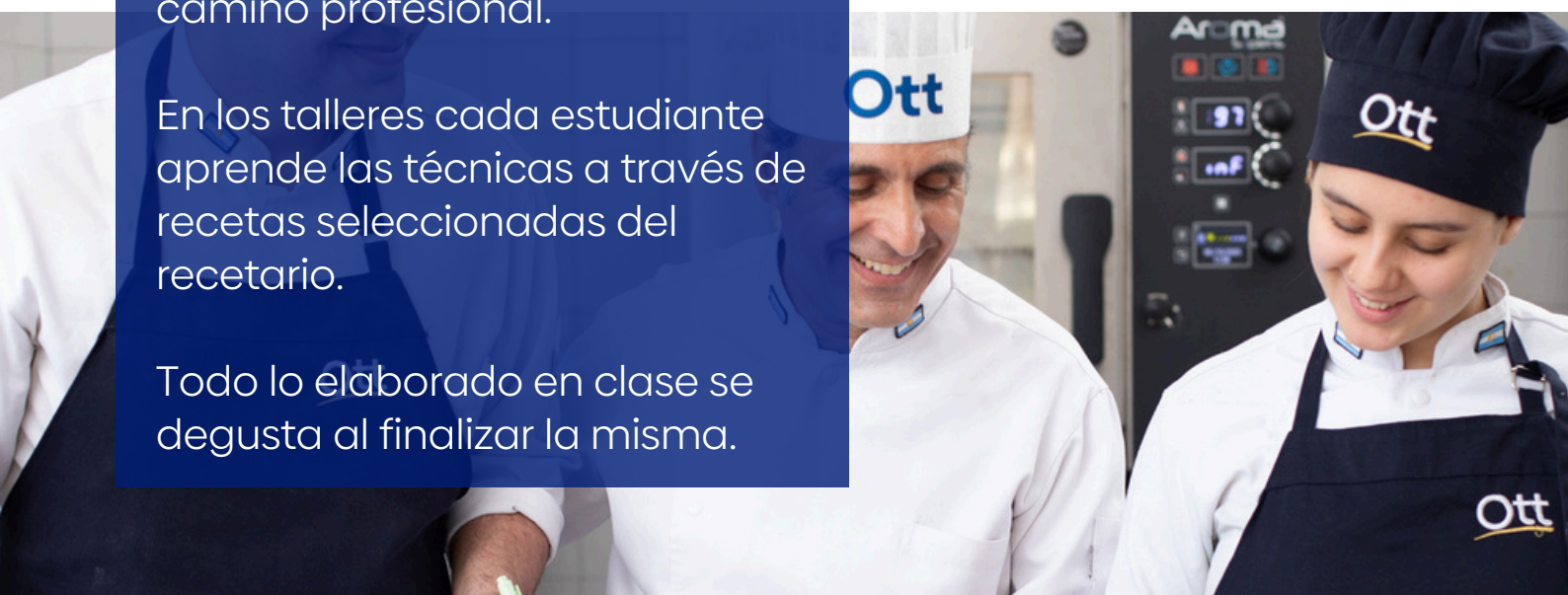
**Diploma Ott:**  
Cocinero  
Profesional



**Idiomas  
opcionales sin  
cargo:** Inglés,  
francés &  
portugués



**Ingreso:** agosto,  
marzo



# Cocinero Profesional

Diploma Ott

## Plan de estudios:

El programa completo de la **Diplomatura en Cocinero Profesional** está compuesto por **4 materias prácticas** y **3 materias teóricas obligatorias**. El programa cuenta también con la posibilidad de cursar materias optativas sin cargo.

Se ofrecen dos **orientaciones** a elección:

## Orientación en cocina del mundo y panadería

### 01

- Iniciación a la cocina
- Panadería
- Higiene y conservación de los alimentos
- Competencias profesionales

### 02

- Alta Cocina
- Cocina del mundo
- Elaboración de menú y costos

## Orientación en pastelería y panadería

### 01

- Iniciación a la cocina
- Panadería
- Higiene y conservación de los alimentos
- Competencias profesionales

### 02

- Alta Cocina
- Pastelería
- Elaboración de menú y costos

### 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 modalidad presencial 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 la **Certificación en Pastelero Profesional** y para la carrera de **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos**.



## Contenidos de materias prácticas

### Iniciación a la cocina

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.

---

### 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.

# Cocinero Profesional



## 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

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

## Ingreso agosto 2026

### Cocinero Profesional

Cursada en 2 años

#### Turno mañana

1 vez por semana presencial de 9.00 h a 12.30 h + 3 materias teóricas on demand.

#### Turno noche

1 vez por semana presencial de 18.30 h a 22.00 h + 3 materias teóricas on demand.

1 matrícula por año de \$ **464.100** .- + 10 cuotas mensuales por año de \$ **357.000** .-

\*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

**Abril 40%**

**Mayo 30%**

**Junio 20%**

#### 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 utensilios.

Al finalizar la cursada y cumplir con los requisitos académicos establecidos (asistencia, evaluaciones y aprobación de materias), el alumno recibe el **Diploma en Cocinero Profesional**. Esta formación articula con la **Certificación Oficial en Pastelero**, y con el título terciario **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos**.

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.

**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