

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  
**Cursada sugerida:**  
en 1 año



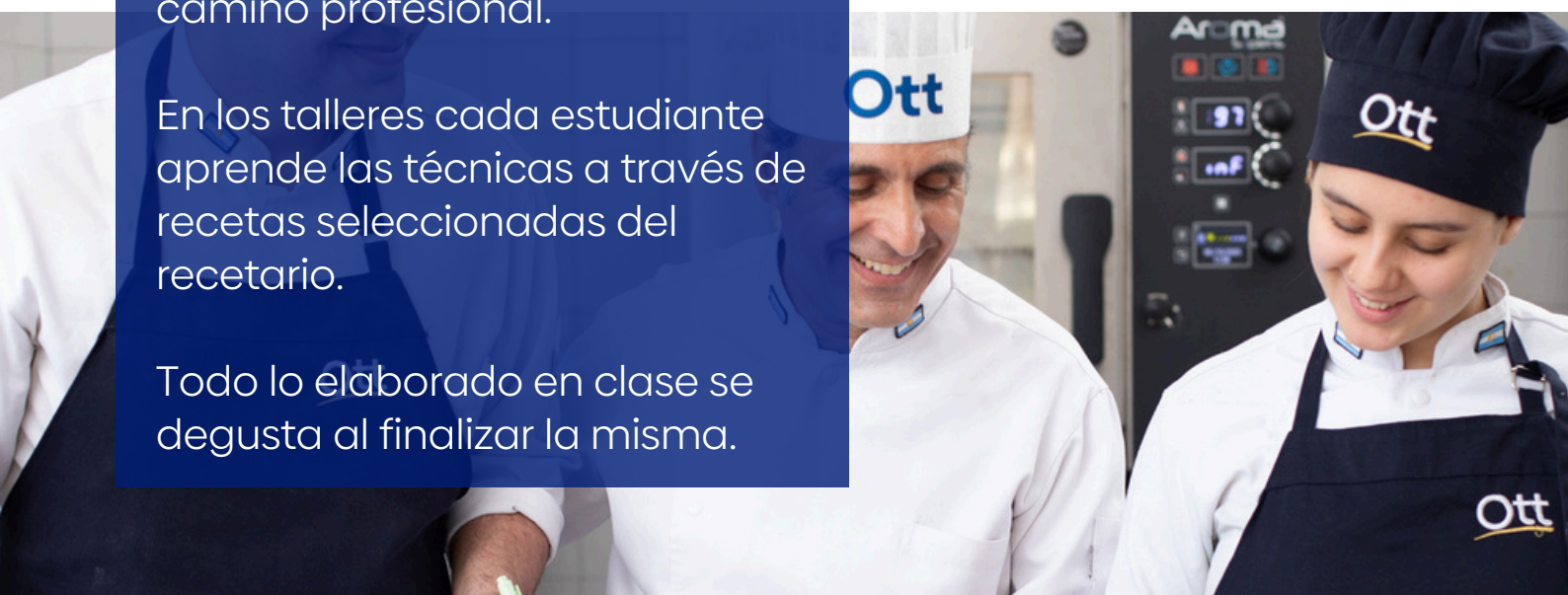
**Diploma Ott**  
Cocinero  
Profesional



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



**Ingresos:** Marzo



# Cocinero Profesional

Diploma Ott

## Plan de estudios:

El programa completo de la **Diplomatura en Cocinero Profesional** 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 Pastelero Profesional** y para la carrera de **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos**.

# 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.



# Cocinero Profesional

Inicio: Marzo 2026

## 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 Profesional** **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 \$463.294.-**

+ 10 cuotas mensuales de **\$ 356.380.-**

**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 \$551.400.-**

+ 10 cuotas mensuales de **\$ 424.154.-**

**2 veces por semana presencial + 3 materias teóricas.**

Turno noche: 18.30 a 22h

## **Documentación para la inscripción**

- DNI argentino (ambos lados)
- Foto digital tipo carnet
- 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 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**