

Taller práctico 2026

Cocina para Eventos

Finger-food, patés, chupitos, carpaccios, y... ¡más!

Duración: 5 clases demostrativas y prácticas

Día y horario: Miércoles de 18.30 a 22 h

Inicio: 14 de octubre de 2026 - **Fin:** 11 de noviembre de 2026



Cocina para Eventos

Este programa va a guiarte a través de los secretos del catering y la cocina de eventos de alta gama. Una experiencia práctica enfocada en dominar técnicas de buffet, montajes de impacto y formatos gourmet para elevar el nivel de tus propuestas gastronómicas.

Contenidos

Patés, untables y crocantes: Técnicas de patés y su textura según el hígado usado, riellette, escabeches, quesos aromatizados (Cervelle de Canut) y horneado de crackers, pan de miel y pan pita.

Sopas frías, chupitos y tartars: Elaboración de shots salados, sopas frías con granitas o sorbets limpia-paladares, tartars (de atún, lomo y vegetales) y técnicas de emplatado para bocados individuales.

Buffet de mar y carnes clásicas: Presentación y servicio de ostras frescas, vieiras gratinadas, Vitello Tonnato y manejo de proteínas marinas como la centolla con mantecas cítricas.

Carpaccios, galantinas y aves de caza: Dominio del carpaccio en croute de hierbas, deshuesado y armado de galantina de ave tradicional, y cocción de codorniz rellena con guarniciones glaseadas para eventos especiales.



Chef Agustín Vergara

Cocina para Eventos



➤ **Inicio:** Miércoles 14 de octubre - **Fin:** Miércoles 11 de noviembre



Duración:

5 clases demostrativas y prácticas
1 vez por semana



Días y horarios:

Miércoles de 18.30 a 22h



Diploma Ott:

Cocina para Eventos



Cocina para Eventos

Valor en un solo pago: **490.000.-**

Valor en 2 cuotas: **255.000.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 30 de septiembre, la segunda cuota se abona antes de iniciar el curso.

Material incluido:

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

¡Cupos
limitados!

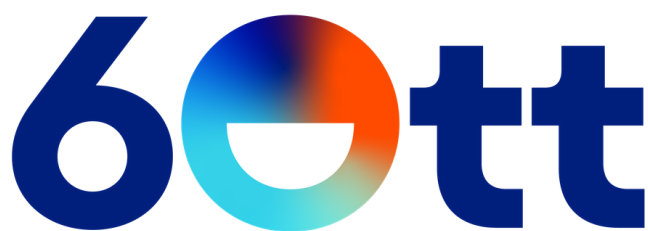
***El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

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
- Este curso es una capacitación de cocina para eventos, requiere conocimientos previos básicos.





**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**