Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Gastronomía

Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Título oficial- Res n° 6176/25

www.ott.edu.ar

Gastronomía

Estudiá **Gastronomía** en la Ott y abrí la puerta a un mundo de oportunidades laborales, tanto en Argentina como en el mundo.

La gastronomía es un campo dinámico que evoluciona. Una carrera que combina técnica, creatividad y gestión.

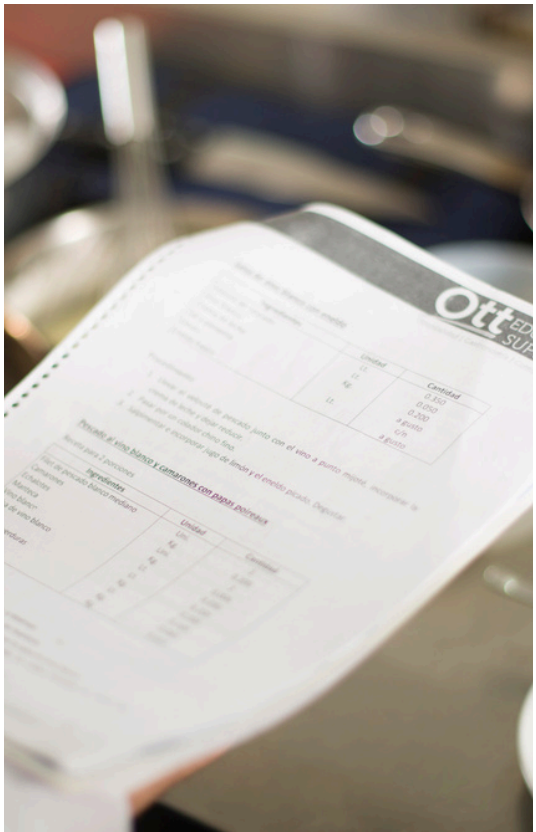
Como **profesional gastronómico** no solo creás platos ricos e innovadores, sino que también podés **emprender** en tu proyecto propio, **liderar equipos,** desarrollar **planes de negocio** y **generar experiencias memorables** para un público cada vez más diverso.

Modalidad:
Presencial

Duración: 3 años

Titulo Oficial:
Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Ingresos:
Marzo, agosto



Alcance de la carrera

Como profesional en gastronomía vas a transformar tu pasión en una carrera versátil, con posibilidades en emprendimientos propios, hoteles, catering, producción de eventos y hasta medios de comunicación. Tu formación te permitirá diseñar propuestas innovadoras, optimizar procesos y crear experiencias culinarias sostenibles y rentables.
Tu rol no se limita a crear sabores únicos, también implica innovar en propuestas de negocio, aplicar conocimientos de gerenciamiento, diseñar eventos exclusivos y escalar tus producciones.

Competencias & habilidades:

Preparación de platos y menús con **técnicas profesionales**.

Coordinación de equipos en servicios gastronómicos.

Creación de menús y maridajes según tipo de evento o público.

Organización de banquetes y recepciones con estándares de higiene y seguridad.

Proyección en puestos de **liderazgo, gerencia y dirección estratégica** en restaurantes, hoteles, catering y emprendimientos gastronómicos.

Gastronomía

Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

01

- Cocina básica
- Pastelería
- Alta cocina
- Panadería
- Materias primas
- Higiene y conservación de alimentos
- Seguridad y diseño
- Entornos digitales
- Tecnología de los alimentos
- Alimentos y bebidas
- Servicio
- Competencias profesionales

02

- Cocina del mundo
- Repostería
- Cocina buffet
- Pastelería gourmet
- Enología
- Barman
- Elaboración de menú y costos
- Organización de eventos
- Formación y motivación
- Cultura gastronómica

03

- Cocina avanzada
- Pastelería avanzada
- Gestión de la calidad
- Administración de empresas
- Comercialización
- Contabilidad y economía
- Relaciones públicas
- Legislación
- Gestión de plan de negocios
- Psicología social
- Prácticas profesionales

- *Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios.*
- *Es obligatorio realizar 100hs de pasantías y 100 credits.*
- *Las materias prácticas del 3° año se cursan únicamente en el turno noche.*

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Aranceles

Ingreso marzo 2027

Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Cursada en 3 años

Turno mañana
Entre lunes y viernes entre 8.30 y 13.00hs

Turno noche
Entre lunes y viernes entre 18.30 y 22.00hs

1 matrícula única de **$ 942.760 .-**
+34 cuotas seguidas de **$ 725.200 .-** cada una

*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 temprana

Octubre 40% - Noviembre 30% Diciembre 20%

Documentación para inscripción

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

Beneficios de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Más horas prácticas presenciales

Cursando en la Ott, las **materias prácticas** son **presenciales** con una carga horaria semanal de 7 horas reloj.

Accedé a una especialización

En el exterior
Una vez obtenida tu Tecnicatura podrás obtener un ***Master en Artes Culinarias y Dirección de Cocina*** en la EUHT St. Pol.
Saint Pol de Mar - **Barcelona.**

Incluye

Diploma en:
Especialista en Bartender y Enología.

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 · WPP+54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958