

Alta Pastelería

Día y horario: Miércoles de 18.30 a 22 h

Inicio: 16 de septiembre de 2026

3 módulos para perfeccionarte en Alta Pastelería

Especialízate en postres al plato, productos horneados y pastelería de vitrina.



Alta Pastelería

Especializada en pastelería de vanguardia y técnicas de alta repostería europea. Combina precisión técnica con innovación en sabores, estética y presentaciones de nivel internacional.

Contenidos - Elegí tu módulo preferido

16, 23 y 30 de septiembre - 3 clases

1

Postres al plato:

Dominá la carta de postres en restaurantes, hoteles y catering de alta gama. Foco en técnicas de temperatura, servicio al momento, emplatado y estructuras aireadas.

Contenidos:

Concepto de servicio de postre tradicional al plato • Servicio de postres calientes y tibios • Crêpes Suzettes • Molten de chocolate con helado • Estructuras aireadas • Soufflés & clafoutis • Gâteau Frasier • Gratin de frutas y sabayón de champagne •

7 y 14 de octubre - 2 clases

2

Productos horneados:

Secretos de horneado, texturas perfectas y alfajores premium. Manejo de curvas de temperatura y humedad. Dorados homogéneos, estandarización y conservación.

Contenidos:

Cookies con chips de chocolate • Cookies con frutos secos • Lunettes • Scons • Alfajores de maicena • Alfajores de dulce de leche tipo MDQ •

Alta Pastelería

21 y 28 de octubre, 4 y 11 de noviembre - 4 clases

Pastelería de vitrina:

Producción boutique, cafeterías de especialidad, emprendimientos y pastelería de mostrador. Técnica horneado, control de cocción cómo para lograr texturas cremosas e impecables, conservación. Identidad Europea, acabado y presentación profesional, decoraciones visuales de alto impacto comercial.

Contenidos:

Técnicas de cocimiento de Cheesecakes y preparaciones ligeras con huevo, en recetas actuales • Pastelería Europea & Frutos Secos • Biscottis & Financiers • Cupcakes, Frostings & Decoración • Toppings de praliné • Técnicas de Repostería Francesa •



Inicio: 16 de septiembre - **Fin:** 11 de noviembre



Duración:

3 módulos - 9 clases demostrativas y prácticas
1 vez por semana



Días y horarios:

Miércoles de 18.30 a 22h



Diploma Ott:

Alta pastelería

Módulo: Postres al plato

Módulo: Productos horneados

Módulo: Pastelería de vitrina

Alta Pastelería

Valores por módulo:

Postres al plato: 360.000.-

Productos horneados: 250.000.-

Pastelería de vitrina: 460.000.-

Promo 3 módulos (9 clases): 889.000.-

Material incluido:

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

**¡Cupos
limitados!**

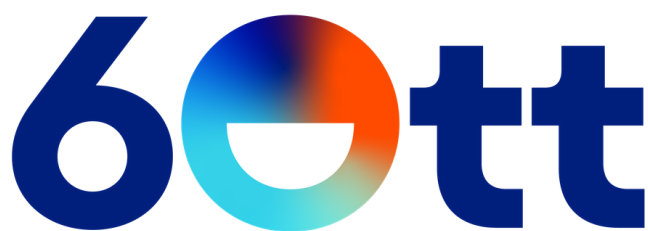
***El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

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 requiere conocimientos 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