Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Gastronomía

Cocinero Profesional

Certificación Ott Blockchain

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.



www.ott.edu.ar

Cocinero Profesional

Estudiá Cocina en la Ott

La gastronomía es un campo dinámico que evoluciona. La **Certificación 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 demo/prácticos son semanales donde cada estudiante aprende las técnicas del arte culinario.

Todo lo elaborado en clase se degusta al finalizar la misma.

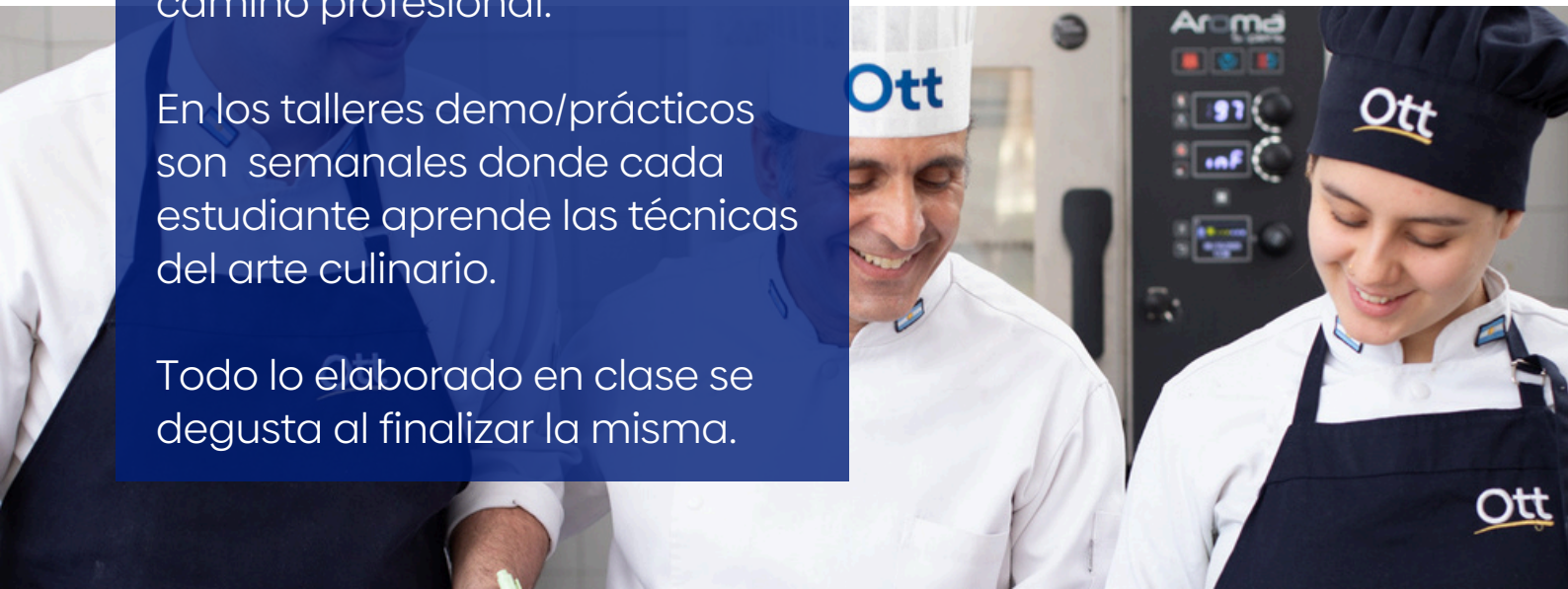
Modalidad: Presencial

Duración: 2 años

Diploma Ott: Cocinero Profesional- Certificación Ott Blockchain

Idiomas opcionales sin cargo: Inglés, francés & portugués

Ingreso: marzo



Cocinero Profesional

Certificación Ott Blockchain

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

Se ofrecen **orientaciones** a elección

Plan de estudios en dos años — Turno mañana o noche

Orientación en cocina del mundo

01

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

02

- Cocina del mundo
- Panadería dulce y salada
- Elaboración de menú y costos

Orientación en pastelería

01

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

02

- Iniciación a la pastelería
- Panadería dulce y salada
- Elaboración de menú y costos

Plan de estudios en 1 año — Turno noche

Orientación en cocina buffet

- Iniciación a la cocina
- Alta cocina
- Cocina buffet
- Panadería dulce y salada
- Higiene y conservación de los alimentos
- Elaborarción de menú y costos
- Competencias profesionales

Orientación en pastelería

- Iniciación a la cocina
- Alta cocina
- Iniciación a la pastelería
- Panadería dulce y salada
- Higiene y conservación de los alimentos
- Elaboración de menú y costos
- Competencias profesionales

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 (posiblidad de cursarlas en modalidad 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.**

Cocinero Profesional

Inicio: marzo 2027

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 en cocina. Concepto de mise en place.

Alta cocina

Técnicas avanzadas de manipulación, corte y cocción de carnes, aves, pescados y mariscos. Sopas y sus clasificaciones. Achuras: clasificación, manipulación y técnicas. Método de cocción convenientes para cada corte. Guarniciones.

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.

Cocina buffet

Tipos de buffet, presentaciones, arreglos. Terrinas y patés, finger food fríos y calientes, quesos, quiches, tapas y pinchos. Distintas bases para canapés, pastas untables, dips rellenos, sopas frías. Carpaccios, ceviches y tartar. Salsas frías y escabeches. Técnicas de ensambles y producción para eventos. Conservación.

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. Uso correcto de utensilios y sistemas de medición, manipulación apropiada de los ingredientes.

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.

Ott

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 marzo 2027

Cocinero Profesional

Cursada en 2 años

Turno mañana

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

Turno noche

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

1 matrícula por año de **$ 608.440 .-**
+ 10 cuotas mensuales por año de **$ 434.600 .-**

Cursada sugerida en 1 año

Turno noche

2 veces por semana presencial de 18.30 hs. a 22.00 hs. + 3 materias teóricas on demand.

1 matrícula única de **$ 723.240 .-**
+ 10 cuotas mensuales de **$ 516.600 .-**

*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

Noviembre 30%
Diciembre 20%

Documentación para la inscripción

- DNI argentino (ambos lados)
- 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 **Certificado Ott Blockchain en Cocinero Profesional.** Esta formación articula con la **Certificación Oficial en Pastelero**, y con el título terciario **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos.**

Esta certificación, 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.

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