Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Taller intensivo de verano

Bootcamp de Pastelería Avanzada 2027

Edición Nro. 3

Diploma Ott

16, 17, 18 y 19 de febrero de 2027

Martes, miércoles, jueves de 10.30 a 13 h y de 14 a 17 h

Viernes de 9 a 13 h



www.ott.edu.ar

Bootcamp de Pastelería Avanzada 2027 Edición Nro. 3

El Bootcamp es una capacitación de pastelería avanzada presencial de modalidad intensiva. Una clínica de producción profesional para perfeccionar técnicas y productos para tienda.
Se requieren conocimientos previos de pastelería.

Contenidos

Productos Horneados:

- Alfajores de avellanas y limón
- Kugelhupf - con levadura
- Budín de avellanas y nibs de chocolate
- Macaron relleno con ganache de frambuesa y sablée crocante de naranja
- Canelés de ron y vainilla

Lingotes y petit gateaux:

- Bretonas de almendras y frutas frescas
- Lingote de limón y lima
- Lingote Ópera de pistacho
- Trufado de chocolate y corazón de pistachos sobre sablée de cacao
- Tarteletas de manzana y almendras
- Eclairs craquelin con crema de frambuesas

Cookies Estilo NY

- Cookie red velvet
- Cookies de maní y chocolate

¡NUEVO!

- **Profiteroles de Autor**

Vas a aplicar técnicas avanzadas de pastelería en un taller demostrativo y práctico de la mano de los mejores profesionales:

- **Diseño y composición**
- **Combinación de sabores y texturas**
- **Decoraciones a partir de chocolate templado**
- **Montaje y decoración**
- **Utilización de glaseados**

Bootcamp de Pastelería 2027

Edición Nro. 3

16, 17, 18 y 19 de febrero de 2027

Duración:
3 jornadas de taller y producción
+ ½ jornada de presentación y servicio.

Días y horarios:
martes, miércoles, jueves de 10.30 a 13 h y de 14 a 17 h
viernes de 9 a 13 h

Diploma Ott:
Bootcamp de Pastelería Avanzada



Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Aranceles

Bootcamp de Pastelería 2027

Edición Nro. 3

¡Cupos limitados!

ARANCEL

1 reserva de vacante de **$95.000.- +** 2 cuotas de **$295.000.- cada una**

La reserva de vacante se abona al momento de inscribirse. La primera cuota se abona antes del 31 de enero 2027, la segunda cuota se abona antes de iniciar el Bootcamp.

Arancel promocional

1 reserva de vacante de **$95.000.- +** 1 solo pago de **$560.000.-**

La reserva de vacante se abona al momento inscribirse. El arancel único deberá abonarse antes del 10 de diciembre de 2026

Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de matricularse y de iniciar el curso.

Material incluido:

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

***El Bootcamp incluye delantal y gorro. Los estudiantes 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
- El Bootcamp es una capacitación de pastelería avanzada, requiere conocimientos previos de técnicas de pastelería.



60ott

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