



Este curso te brinda los conocimientos necesarios para alcanzar la excelencia como profesional de la gastronomía. Además obtendrás las herramientas para emprender un negocio culinario y alcanzar así la cima del éxito, haciendo de la cocina tu profesión. Convertite en un profesional de la alta cocina y del arte culinario! Encabezará un equipo de cocineros en un negocio culinario de altísimo nivel!

Duración: 2 años

Modalidad de cursado: semipresencial

Carga horaria: 6hs semanales

Materias:

1º año

Cocina I
Panadería y pastelería I
Seguridad e higiene alimentaria
Enología
Aspectos nutricionales
Francés
Adm en servicios de la hospitalidad

2º año

Cocina II
Panadería y pastelería II
Adm de recursos humanos
Seminario integrador
Org y administración de eventos
Coctelería
Ingles o portugués



1º año

Cocina I

Perfil del cocinero. Brigada de cocina. Prevención de accidentes, seguridad e higiene. Utensilios, batería de cocina, cuchillos. Mise en place. Diccionario gastronómico. Aprender a pesar sin balanza. Maquinaria pesada. Métodos de cocción. Clasificación de alimentos. Clasificación de hortalizas. Frutas. Cortes de hortalizas. Agua, sal. Cacao. Café, té. Azúcar. Huevo. Emulsión. Fondos de cocción. Consomé. Mirepoix. Almidón. Sopas y potajes. Legumbres. Lácteos - alcoholes. Métodos de liga y almidones. Lípidos. Aceites, vinagres. Ensaladas. Emulsiones. Vinagretas. Salsas. Arroz. Cereales. Tipos de harina. Clasificación de las harinas. Amaranto. Quínoa. Aves. Clasificación. Pollo. Trozado. Deshuesado. Bridado. Gelatina. Carne vacuna. Descripción de cortes. Estructura del músculo. Lomo. Limpieza del lomo. Cortes del lomo. Reacciones de pardeamiento. Reacciones de enranciamiento. Achuras y menudencias. Cerdo. Clasificación. Cortes. Productos cárnicos. Salazones. Chacinados. Historia de la pasta. Tipos de pasta. Cocción de la pasta. Fideos. Masa tradicional para fideos y enriquecida. Pasta rellena. Masa tradicional para pasta rellena. Pescado. Conservación. Limpieza de pescados. Procedimiento para despinar. Clasificación. Modo de filetear pescados planos. Pescados de río. Pescados de mar. Frutos de mar. Crustáceos y moluscos. Clasificación. Marea roja. Postres de restaurante. Conservas.

Panadería y Pastelería I

Cremas. Cremas con base de leche. Cremas con base de huevo. Cremas con base de crema de leche. Cremas con base de manteca. Harina. Pan. Pizza. Aditivos y mejorantes. Café, té y cacao. Facturas. Crema pastelera. Glaseo real. Mejorantes naturales. Lípidos. Levadura. Fermentación. Agua y sal en la panificación. Masas laminadas. Hojaldre. Tipos de doblés para formar un hojaldre. Tipos de hojaldre. Hojaldre francés. Masas laminadas: masa filo. Masas batidas livianas y pesadas. Merengues y masas quebradas: Merengue francés. Merengue de cacao. Merengue italiano. Merengue suizo. Masa Brisée. Masa Sablée. Masa Sucriée. Tartas Saladas

Enología

Historia de los vinos. Regiones vitivinícolas. Distintos tipos de vinos. Cata. Maridaje.

Francés

Vocabulario básico. Saludos. Presentaciones. Verbos "être, avoir, faire, aller". Nacionalidades. Profesiones. Los números. Artículos definidos e indefinidos. Pronombres. Vocabulario simple de bebidas y comidas. Verbos "prendre, vouloir, préférer". Participios. Negación. La gastronomía francesa. Desayuno, almuerzo, cena. Entradas, plato principal, postres. Las regiones de Francia y su gastronomía. Utensilios de cocina. Electrodomésticos. Frutas. Legumbres. Condimentos. Verduras. Expresiones de cantidad. Pescados y frutos de mar. Recetas. Traducciones. Vinos. Vocabulario técnico gastronómico. Prácticas de preparación de menús y cartas.

2º año

Cocina II

Cocina francesa. Cocina española. Cocina Griega. Cocina italiana. Cocina centroeuropea. Cocina Árabe y judía. Cocina argentina. Trabajo práctico. Ensayo restaurante. Cocina brasilera. Cocina mexicana. Cocina peruana. Cocina venezolana. Cocina china. Cocina japonesa. Cocina hindú. Cocina de Tailandia. Montaje y equilibrio de platos, actualidad gastronómica. Cocina de autor. Cocina Saludable. Hierbas y especias. Presentaciones para buffet: Buffet frío. Buffet caliente.

Panadería y pastelería II

Pastelería francesa. Pastelería Española. Pastelería centroeuropea. Pastelería Árabe y judía. Chocolate. Técnicas de templado. Decoraciones y presentación. Cocina de autor dulce. Buffet dulce. Azúcar. Helados.

Inglés

Alfabeto. Saludos y presentaciones. Preguntas personales. Números del 0 al 100. Pronombres personales. Adjetivos posesivos. Verbo "to be". Continentes y nacionalidades. Presentaciones personales. Conversaciones en restaurantes. Lugares en un restaurant. Tipos de mesas. Presente simple. Reservas. Días de la semana. Meses. La hora. Preposiciones de tiempo. Bebidas. Sustantivos contables e incontables. Vocabulario relacionado a los vinos. Menú. Diferentes partes. Ordenar comidas. Formular preguntas. Vinos. Sabores y aromas. Conversación en restaurante "would like" y "would like to". Preguntas y respuestas sobre situación en restaurant. Menú en restaurant. Bebidas. Carnes. Frutas. Vegetales. Rutina personal. Oraciones afirmativas, negativas y preguntas. Comprensión de textos. Postres. Quesos. Vinos. Desayunos. Vajilla. Preposiciones de lugar. Utensilios de coctelería. Cocktails. Verbos utilizados en recetas. Utensilios de cocina. Tipos de vegetales. Frutas. Hierbas y especias. Tipos de carne. Pescados y mariscos. Cereales. Adjetivos para describir la comida. Adjetivos y sustantivos para criticar la comida. Situación en restaurant: la cuenta. Transformación de verbos a adjetivos. Preposiciones de lugar. Recetas: pasos. Utensilios. Receta: Fish and chips. Receta: Roastbeef and Yorkshire pudding. Receta: Traditional Lancashire hotpot. Receta: Sherry trifle. Receta: Bakewell tart. Categorías de menús. Tipos de catering. Recetas: ingredientes, utensilios y electrodomésticos. Verbos y adjetivos. Menú. Partes del mismo. Recetas. Traducciones. Bebidas y cocktails.

Organización de eventos

Presentación de la materia y estructura. Contenido de la materia y participación en Foro, Chat y actividades complementarias.

Administración en servicios de la hospitalidad

Introducción a la Administración. Toma de decisiones. Objetivos y planes. Pasos APO. Proceso para la planeación estratégica.

Estrategias corporativas. Tipos de estrategias. El entorno de una organización

Macro entorno y Micro entorno. Ética gerencial. Autoridad y Poder. Gerentes y Líderes.

Teorías de Motivación. Comunicación. Concepto. Proceso de comunicación. Feedback y retroalimentación. La importancia de la comunicación en las Organizaciones Capacitación y desarrollo. La Organización Matricial. Estructuras Mecanicistas y Estructuras Orgánicas.

El proceso de dirección. Conceptos básicos. Las 7Ps del Managment. Principios de Dirección. Comunicación Organizacional. Comunicación Interna y Comunicación Externa. Comunicación Ascendente y Comunicación Descendente. Comunicación Cruzada. Barreras en la Comunicación.

Trabajo en equipo. Renuncia laboral. Estrategias de motivación.

Evaluación de desempeño. Indicadores estratégicos. Ventajas. Métodos de evaluación. Errores en entrevistas. Recomendaciones. Incentivos y participación en las Utilidades. Cultura de pertenencia. Incentivos laborales. Ventajas y desventajas. Recompensa e incentivos. Diferencia.

Prestaciones y Servicios al Personal. Derechos del trabajador. Derecho común

Los Desafíos de la Administración. Roles Gerenciales. Liderar una PYME. Gerencia. Delegar en la Gerencia. Análisis FODA.

Curva S. El turismo como fenómeno socioeconómico. Hospitalidad. Concepto. Importancia. Características.

Seguridad e higiene alimentaria

Definición de Higiene y Seguridad Alimentaria. Definición de Inocuidad. Definición de Calidad Alimentaria. Claves de Inocuidad alimentaria. Responsabilidad del Manipulador de alimentos. Entes reguladores a nivel mundial, nacional, provincial y municipal.

Microbiología. Definición, clasificación y características de virus, hongos, bacterias, parásitos y algas.

Condiciones de crecimiento microbiano. Factores del alimento y del ambiente que influyen en dicho crecimiento. Escala de Ph. Definición de contaminación.

Alimentos genuinos, adulterados, alterados y falsificados. Agentes peligrosos: físicos, químicos, vegetal y biológico.

Higiene personal. Indumentaria laboral de protección

Acciones que pueden contaminar los alimentos

Contaminación cruzada: definición y clasificación. ETAS.

Epidemiología. Infección vs. Intoxicación.

Recepción de mercadería. Control del transporte. Control de la mercadería (cualitativo, cuantitativo, rótulos). Fichas técnicas de materias primas (para cada grupo de alimentos)

Almacenamiento de la mercadería. Conservación de

Concepto de Protocolo. Introducción al Protocolo y Ceremonial. Fundamentos de la materia. Clasificación de Eventos. Armado de Salón.

Disposición de la Mesa. Conceptos de Eventos Formal y de Etiqueta. Elementos de la Mesa. Montajes de Mesas.

Diseño de Eventos. Sistema de indicación de Protocolo.

Invitaciones. Planificación de Evento. Organización de Eventos Principios Generales. Perfil del Organizador.

Eventos Gastronómicos. Consideraciones Generales. Tipos de Eventos Gastronómicos y sus clasificaciones. Diseño y consideraciones especiales para el desarrollo del Servicio.

Presupuesto del Evento. Diversidad de propuestas. Perfil del Cliente. Perfil del personal. Ambientación. Brigada de Salón para el Servicio y sus funciones. El Servicio Paso a Paso.

Coctelería

El barman, significado y variantes de la palabra. Significado de la palabra coctel. Higiene y seguridad.

Función del barman. Herramientas, métodos de uso. Formas de medir las bebidas.

Tipos de barra. Tipos de cocteles y sus familias. Conocimiento de las bebidas en general: origen, metería prima, variedades, tragos, marcas, etc. (sobre el Gin, Aperitivos, Ron, Vodka, Whisky, etc.)

Mise en place. Ética del barman. El correcto uso de las bebidas. Cristalería. Protocolos de las bebidas. Stock general.

Seminario Integrador

Administración de RRHH

alimentos. Tratamientos térmicos: pasteurización, esterilización, disminución de la actividad del agua, ahumado, acidificación, modificación del aire

Precauciones a la hora de realizar el servicio. Fuentes posibles de contaminación, conducta del comensal y del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección. Poes. Etapas del proceso. Uso de desinfectantes. Uso correcto de la lavandina

Disposición y almacenamiento de la basura. Control de plagas

Diseño del local de alimentos. Fábrica de alimentos vs. comercios de alimentos. Áreas del local. Reglamentación para habilitar el local. Requisitos de higiene del establecimiento y del personal. Requisitos en el proceso de elaboración.

