

# PROGRAMA TÉCNICO DE COCINERO Y PASTELERO CON ESPECIALIZACIÓN EN ARGENTINA

---

## Ciclo Básico

### Semestres 1 y 2

---

#### PRIMERO

Cocina 1	120 Horas
Nutrición y Bromatología	15 Horas
Higiene	15 Horas
Panadería	30 Horas
<b>TOTAL</b>	<b>180 Horas</b>

#### SEGUNDO

Cocina 2	120 Horas
Pastelería Básica	30 Horas
Costos y Presupuestos	15 Horas
Tecnología de Alimentos	15 Horas
<b>TOTAL</b>	<b>180 Horas</b>

## Ciclo Avanzado

### Semestre 3 y 4

---

#### TERCERO

Cocina 3	120 Horas
Pastelería Avanzada	30 Horas
Enología	15 Horas
Organización de Establecimientos Gastronómicos	15 Horas
<b>TOTAL</b>	<b>180 Horas</b>

#### CUARTO

Cocina 4	120Horas
Coctelería	15 Horas
Marketing	15 Horas
Etiqueta y Protocolo	15 Horas
Servicio de Mesa	15 Horas
<b>TOTAL</b>	<b>180 Horas</b>

**PASANTIAS 600 Horas**

**CARGA HORARIA TOTAL:**

**1320 hrs.**

---

**Ciclo de Profundización**

**Semestres 5 y 6**

---

Cocina de Vanguardia	60 Horas
Gastronomía de Otras Etnias	96 Horas
Gastronomía Francesa	20 Horas
Gastronomía Española	20 Horas
Gastronomía Italiana	24 Horas
Cocina para Eventos	36 Horas
Cocina de Autor	20 Horas
Postres al Plato	24 Horas
Pastelería Generalizada	20 Horas
Chocolatería y Lácteos	16 Horas
Modulo de Postres Petit Fours	
Postres de Cuchara, Postres y Tartas de Viaje, Postres de Vanguardia, Chocolatería.	48 Horas
Marketing Gastronomía	24 Horas
Gerencia de Alimentos y Bebidas	16 Horas
Administración de Recursos Humanos	12 Horas
Organización de Eventos	20 Horas
Arquitectura Gastronómica	12 Horas
Talleres Caramelo, Cocina Japonesa, Pescados y Mariscos	32 Horas

**CARGA HORARIA TOTAL:**

**500 hrs.**