

# OPM | Itinerario de Cocina Básica

¡Te damos la bienvenida!



## ¿Qué podés esperar de esta propuesta formativa?

1. **Adquirir conocimientos** con contenidos especialmente seleccionados para vos
2. **Aprender a hacer** a través de actividades prácticas
3. **Contar con un tutor** a tu disposición que te asegura orientación profesional y actividades para acceder a contenidos sobre el mercado e inserción laborales
4. **Pertenecer a una comunidad joven y vibrante** formada por participantes, profesores, mentores con tus mismas inquietudes
5. **Intercambiar experiencias** con egresados y participantes del resto de cursos del itinerario OPM Gastronomía
6. **Acceder a profesionales del sector** a los que pedir consejo sobre cómo buscar empleo o posibilidades de desarrollo profesional
7. **Participar de simulaciones de entrevistas** con posibilidad de acceso a la bolsa de empleo

---

*¡Convertí tus ganas en tu futuro!*

---

El itinerario completo se desarrolla de Abril a Noviembre

## ¿Cuáles son las opciones del Módulo 1 que podés elegir?

1. Pastelería Profesional [más información](#)
2. Chef Profesional Gastronómico [más información](#)
3. Organización Eventos [más información](#)
4. Barman [más información](#)
5. Repostería [más información](#)
6. Cocina Básica [más información](#)

# OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

## Módulo 1 | Cocina Básica

Con este curso vas a poder: acceder a técnicas culinarias, métodos y tipos de cocciones; desarrollar e interpretar recetas; trabajar con materias primas identificando su utilización y conservación; aplicar normas de seguridad, higiene y nutrición.

Además, vas a poder desarrollar emprendimientos gastronómicos; conocer distintas formas de preparar alimentos, nuevos ingredientes y formas de manipularlos.

### ¿Qué aprenderás?

- Aprenderás técnicas básicas, sabores y buenas prácticas en la preparación de los diferentes platos clásicos y su presentación: variedad de carnes, pastas, salsas, y masas
- Practicarás con variedad de ingredientes: Deshuesado suprema y cortes papas, arroz, pastas largas y rellenas, crepes y panqueques; pescados; carnes; pizzas y empanadas.
- Incorporarás conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal y manipulación e higiene de alimentos

### ¿Qué metodología usaremos?

Las clases se desarrollan de forma teórica demostrativa, con ejercicios prácticos y presentaciones y degustaciones

### ¿Cómo aprobás el curso?

El curso se aprueba con una evaluación final individual y un proyecto práctico grupal integrador de los contenidos del curso.

**Dirigido:**

A personas mayores de 17 años

**Duración:**

Dos meses. Una clase por semana

**Lugar:**

Pantaleo 201, esquina Sanabria - González Catán

Espacios físicos acondicionados igual que los ámbitos reales de trabajo, con las herramientas y utensilios similares a los que se utilizan allí. Ambientes espaciosos y equipados que favorecen el intercambio entre docentes y estudiantes.

*Uniforme, utensilios, ingredientes, material didáctico y certificado, incluidos*

Con el 80% de asistencia al curso, puedes acceder al módulo de Habilidades personales

## Módulo 2 | Habilidades personales

En este módulo online, te brindamos contenidos formativos tanto si te planteas trabajar en una empresa o ser tu propio jefe. Puedes cursarlo en el aula digital de la Plaza de Artes y Oficios. Tendrás un tutor a tu disposición que te acompaña a lo largo del recorrido

Elige uno:

- Módulo formativo para trabajar en una empresa
- Módulo formativo para ser tu propio jefe

Trabajar en una empresa	Ser tu propio jefe
Inteligencia Emocional	Inteligencia Emocional
Fundamentos de la Comunicación	Fundamentos de la Comunicación
Cómo mejorar tu confianza	Cómo mejorar tu confianza
Cómo prepararte para encontrar trabajo	Conviértete en propietario de una pequeña empresa
Cómo preparar tu curriculum	Manual con secretos para emprender
Cómo preparar tu entrevista de trabajo	Plan de viabilidad económica financiera
Cómo utilizar las redes sociales para buscar empleo	Finanzas para pequeñas empresas
Cómo negociar tu oferta de trabajo	Marketing para pequeñas empresas

ilustrativo

**Duración:** Dos meses – Una vez por semana

Con el 80% de aprovechamiento del módulo, ya puedes acceder al módulo de Camino al Empleo

## Módulo 3 | Camino al Empleo

Para acceder a este módulo es necesario haber aprobado el módulo de Oficio elegido por vos y por lo menos el 80% de aprovechamiento del módulo de habilidades.

En este último módulo, contarás con la presencia y apoyo de profesionales en activo de empresas y organizaciones de distintos tamaños que te ayudarán a comprender el mercado laboral y a simular y entrenar situaciones cotidianas.

**Duración:** Dos meses – a convenir con las empresas

---

*Una vez finalizado el Módulo 3, recibís el certificado del itinerario*

---

# Esperamos tu contacto

## A Elige el oficio que aprenderás

¿Cuáles son las opciones del Módulo 1 que podés elegir?

1. Pastelería Profesional [más información](#)
2. Chef Profesional Gastronómico [más información](#)
3. Organización Eventos [más información](#)
4. Barman [más información](#)
5. Repostería [más información](#)
6. Cocina Básica [más información](#)

## B Inscríbete en [payo.padremario.org](http://payo.padremario.org)

Si preferís contactar con nosotros, escribinos por mail a [plazadeartesyoficios@padremario.org](mailto:plazadeartesyoficios@padremario.org) o por Whatsapp a 011) 2175 3556

# Estamos para ayudarte

---

*¡Convertí tus ganas en tu futuro!*

---