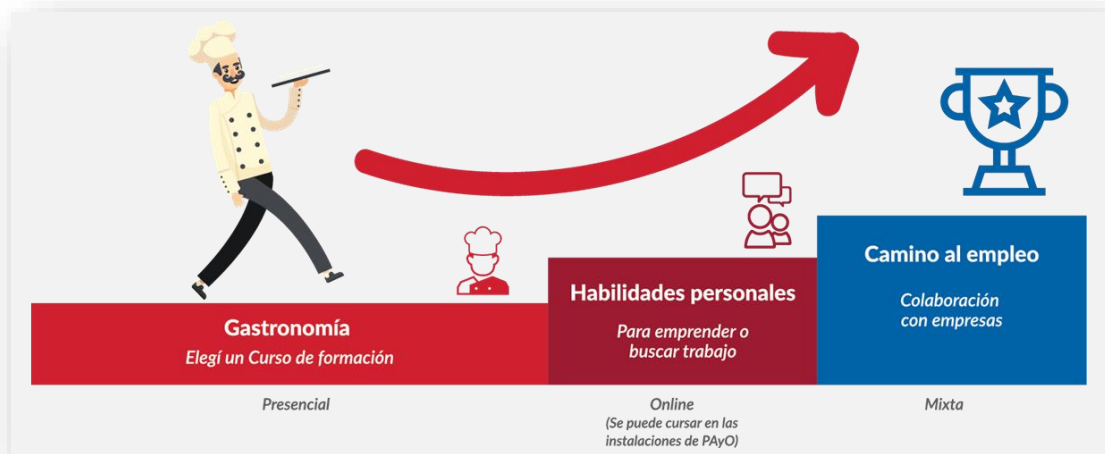


OPM | Itinerario de

Chef Profesional Gastronómico

¡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 seis 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. ABC Cocina [más información](#)

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

Módulo 1 | Chef Profesional Gastronómico

Este curso te brinda conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte en el ámbito de la gastronomía tanto en hoteles o restaurantes. También podrás desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral

¿Qué aprenderás?

- Aprenderás técnicas, sabores y buenas prácticas en la preparación de los diferentes platos y en su presentación: variedad de carnes, pastas, salsas y emulsiones.
- Descubrirás secretos de cada uno de los ingredientes y utensilios.
- Aplicarás técnicas básicas en carnes, aves, pescados. Diferentes cortes, deshuese, limpieza.
- Practicarás tipos de cocción, salsas, guarniciones, pastas.
- Ampliarás los conocimientos de la cocina del mundo, experimentando sabores y reconociendo características culinarias de los distintos países: cocina italiana, española, moderna, asiática, griega, brasileña, de medio oriente...
- Conocerás y descubrirás la cocina saludable, vegana y sin gluten.
- Incorporarás conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal, cadena de frío, y manipulación e higiene de alimentos.
- Podrás diseñar tu propio emprendimiento: analizando mercado, producto, cliente, costos, personal, materias primas, presupuesto, calidades y precios

¿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:

Nueve meses. Dos clases 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 (se comienza antes de finalizar el módulo del oficio)

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 (se comienza antes de finalizar el módulo de habilidades)

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

Calendario y precios actualizados: [más información](#)

Esperamos tu contacto

A Elige el oficio que aprenderás

¿Cuáles son las seis 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. ABC Cocina [más información](#)

Calendario y precios actualizados: [Descargalo aqui](#)

B Inscríbete en payo.padremario.org

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

Estamos para ayudarte

¡Convertí tus ganas en tu futuro!
