

OPM | Itinerario de Gastronomía

¡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](#)

Módulo 1 | Pastelería Profesional

Este curso te brinda conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte con soltura en el ámbito de la gastronomía tanto en panaderías, hoteles o restaurantes

También podrás desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral

¿Qué aprenderás?

- Descubrirás las técnicas de la pastelería básica. Entre otras: técnicas de amasado, técnicas de batidos, cremas, postres, tortas
- Cocinarás clásicos de la pastelería mundial
- Conocerás y elaborarás postres y preparaciones dulces clásicas y modernas
- Practicarás pastelería básica: masas quebradas, merengues, batidos, masas secas, alfajores y avanzada: masas laminadas, finas, tortas tradicionales del mundo, chocolate
- Aplicarás diferentes técnicas, métodos y herramientas específicas, con especial atención en su presentación
- 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. También habrá un **espacio online**, con clases sincrónicas y asincrónicas, de manera que los participantes se puedan conectar e interactuar a través del chat que se habilitará a tal efecto.

¿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:

Cuatro 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 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 1 | Organización de Eventos

Este curso te brinda herramientas que te permiten desarrollar y ofrecer eventos personalizados de acuerdo con las necesidades de los clientes.

¿Qué aprenderás?

- Comprenderás los diferentes tipos de servicios, la diferencia entre eventos empresariales y sociales.
- Incorporarás conocimientos relacionados con el diseño y equipamiento de cocinas, salas y salones.
- Entre otras cosas, aprenderás
 - A organizar y planificar eventos
 - Cómo organizar el flujo de personal, el stock de materias primas, el plan de compras, los tiempos del evento, etc
 - Cómo gestionar alimentos y bebidas
 - Catering: Tipos de operatorias y técnicas específicas de conservación
 - Cómo diagramar el menú como herramienta de venta

¿Qué metodología usaremos?

Las clases se desarrollan de forma teórica demostrativa, con ejercicios prácticos.

¿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.

Material didáctico y certificado, incluidos

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

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

Módulo 1 | Barman

Este curso te brinda el conocimiento sobre la aplicación de técnicas y herramientas para la elaboración de las diferentes bebidas con y sin alcohol, analizando los procesos de su elaboración en diferentes contextos.

¿Qué aprenderás?

- Comprenderás los fundamentos y los conceptos básicos del *barman*.
- Conocerás las herramientas, los instrumentos, el tipo de contexto y las técnicas que emplea el *barman* para llevar a cabo la elaboración, la preparación y la creación de diferentes tipos de bebidas con y sin alcohol.
- 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 18 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.

Ingredientes, material didáctico y certificado, incluidos

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

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

Módulo 1 | Repostería

Este curso te brinda conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte con soltura en el ámbito de la gastronomía tanto en panaderías, hoteles o restaurantes.

También podrá impulsarte a desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral.

¿Qué aprenderás?

- Conocerás el arte de la repostería descubriendo la variedad de ingredientes que se utilizan para la confección y preparación de diferentes postres, tartas y tortas.
- Elaborarás y decorarás una variedad de tortas y todo tipo de postres.
- Incorporarás técnicas y estrategias para responder a las exigencias y necesidades del cliente.
- Aprenderás a poner énfasis en la presentación de cada preparación.
- 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.

Ingredientes, material didáctico y certificado, incluidos

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

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

Módulo 1 | ABC Cocina

Este curso te brinda conocimientos y técnicas culinarias para desenvolverte en el ámbito de la gastronomía tanto en panaderías, hoteles o restaurantes.

También podrá impulsarte a desarrollar tu propio emprendimiento para abrirte camino al mundo laboral.

¿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, emulsiones y masas
- Trabajarás con los conceptos de entrada, principal y postre
- Practicarás con variedad de ingredientes: Deshuesado suprema y cortes papas, arroz, pastas largas y rellenas, crepes y panqueques; masas quebradas, tartas y pascualinas; pescados; pizzas y empanadas
- Cocinarás una variedad de platos tales como Suprema Maryland con papas pai, Suprema a la Suiza con papas noisette; Risotto milanés, Muslos relleno con arroz pilaph. Fetuchini con pesto, Tagliatelle a la putanesca, Farfalle de espinaca salsa fileto, Sorrentino, Panzotti, Agnolotti, Salsa bechamel, Ensalada rusa, Bife de chorizo con emulsión de chimichurri, Flan casero. Gnochis de papa con salsa bolognesa, Rollitos de merluza con zucchini relleno, Croquetas de pescado
- 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:

Cuatro 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

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!
