

# 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

## 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*

## 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

### Cursos disponibles

Comercio Electrónico y Formalización del Emprendimiento

Habilidades para el Empleo

Marketing Digital

Modelo de Negocio | De la idea al éxito

Networking y Marketing Personal

Office Básico

Office Intermedio

Planifica y Gestiona Estrategias Exitosas en Redes Sociales

Programación Neurolingüística

Tácticas de negociación Efectiva

Ilustrativo

## Módulo 3 | Camino al Empleo

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.

---

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

---

***¡Convertí tus ganas en tu futuro!***

---

**Estamos para ayudarte**