

OPM | Itinerario de

Organización Eventos

¡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 | 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

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

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

¡Convertí tus ganas en tu futuro!

Estamos para ayudarte