

OPM | Itinerario de

Chef Profesional 2

¡Te damos la bienvenida!

Módulo 1 | Chef profesional 2

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?

- Dominar las destrezas y técnicas necesarias para realizar platos y menús de calidad desde la alta cocina, la panadería y la pastelería.
- Elaborar platos de los diferentes países como, España, Italia, Medio oriente, Argentina (NOA, litoral, sur), China, México, Alemania, Brasil, judía, Perú, Cocina vegana. Recetas de aplicación con variedad de materias primas.
- Practicar con variedad de ingredientes y utensilios
- Incorporar y profundizar conceptos relacionados con la seguridad e higiene personal, manipulación e higiene de alimentos y buenas prácticas correspondiente en cada receta.

RECETAS:

ESPAÑA

GAZPACHO
EMPANADA GALLEGA
POLLO CHILINDRON

ITALIA

BAGNA CAUDA
OSOBUCCO ALLA
MILANESE
RISI E BISI

MEDIO ORIENTE

LAJMASHIN
KEPE FRITO
ENSALADA DE TRIGO
BURGOL

ARGENTINA NOA

EMPANADAS
SALTEÑAS
Humita en CHALA
CARBONADA

ARGENTINA LITORAL

EMPANADAS de
MANDIOCA

Padre Mario Pantaleo 201
CB1759HHT - González Catán
Buenos Aires, Argentina

MBEYU

Vori vori de POLLLO

ARGENTINA SUR

CORDERO BRASEADO
CON ÑOQUIS DE
QUESO
Torta GALESA

CHINA

Won TON
Chao FAN
Chao MIEN

MEXICO

TACOS
Mole POBLANO

ALEMANIA

Kartoffel ROESTI
GOULASH
Repollo RELLENO

BRASIL

FEIJOADA

CONXHINAS

JUDIA

Guefilte FISH
VARENIKES
Kreplaj de QUESO

PERU

CEVICHE
Ají de gallina
PAPA A LA
HUANCAINA

COCINA VEGANA

Postre de chia
Tofu asado con papas a
las HIERBAS

Cookies VEGANAS

COCINA PLAnt BASED
SCONES DE QUESO
AZUL
Paté DE HONGOS
Brownie raw

OBRA DEL PADRE MARIO PANTALEO

¿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 egresados de chef profesional

Duración:

cuatro meses. Una clase por semana

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