

Cocinero Profesional



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

8 de Octubre 2709, 2487 2180
gastronomia.crandon.edu.uy

Titulación: **COCINERO/A PROFESIONAL**



Asignaturas

Cocina Salada I + Cocina Salada II: quesos, salsas, fondos, verduras de colores.

Carnes I + Carnes II: tipos de cocciones, cortes tiernos y duros.

Pastas I: pastas laminadas con sus acompañamientos

Pastas II: pastas con relleno y sus acompañamientos.

Higiene y Sanidad de los Alimentos: Higiene y calidad de un alimento, legislación alimentaria, fuentes de contaminación, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos, manipulación de alimentos, higiene en el manejo de la materia prima, etc.

Administración.

+ 1 curso corto opcional

Metodología

- Clases teóricas y clases teórico-prácticas
- Prácticas en servicios
- Evaluaciones trimestrales y semestrales
- Seminarios obligatorios extracurriculares
- Prácticas profesionales internas

Beneficios

- Carga horaria semanal superior a la de otras instituciones
- No se paga matrícula
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 cuotas
- Carrera modular que se cursa "a la medida" de cada estudiante
- Prácticas profesionales internas en comedor de Primaria, cafetería de Secundaria y servicio de catering
- Bolsa de Trabajo
- Descuentos especiales en otros cursos
- Casilla de correo electrónico, acceso a campus, acceso a internet
- Promociones por pago anticipado

Plan 2017:

1 año, 3 veces por semana

Turno matutino de 07:45 a 10:45 h

Turno vespertino de 18:30 a 21:30 h

Inicio: marzo de 2017

Requisitos de ingreso: Ciclo Básico completo o similar

Para la inscripción:

- Una foto carné
- Fotocopia de cédula de identidad o similar, y del carné de salud
- Constancia de estudios
- Señal o pago de la primera cuota.