

# *Gastronomía Profesional*



**Crandon**  
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

8 de Octubre 2709, 2487 2180  
[gastronomia.crandon.edu.uy](http://gastronomia.crandon.edu.uy)

# Titulación: **GASTRÓNOMO/A PROFESIONAL**



La carrera de **Gastronomía Profesional** tiene como objetivo preparar técnicos solventes al momento de administrar y operar servicios de alimentación restaurantes, cafeterías, comedores, etc.

El profesional gastronómico tiene formación en Cocina, Administración, Marketing y Gestión de alimentos, entre otros. A través de asignaturas prácticas y teóricas recibe las herramientas necesarias para un excelente desarrollo profesional en un área de creciente demanda nacional e internacional.

Las prácticas en cocina y el constante trabajo de laboratorio son pilares en la formación que ofrece Crandon Gastronómico.

**Perfil:** El especialista en gastronomía profesional egresado de Crandon Gastronómico:

- maneja conocimientos técnicos para la elaboración de alimentos
- posee conocimientos de administración, operación y comercialización de los servicios de la industria gastronómica
- es capaz de utilizar tecnología y equipos propios del sector
- tiene una actitud de atención y servicio
- está formado para establecer relaciones interpersonales y trabajar en equipos ejerciendo liderazgo técnico
- tiene una visión global del área que le facilita la toma de decisiones.

## **Asignaturas:**

**Prácticas:** Repostería I. Repostería II. Panadería. Chocolatería. Cocina Salada I. Cocina Salada II. Carnes I. Carnes II. Pastas I. Pastas II.

Introducción al Garde Manger. Cocina Regional. Buffet. Conservación de Alimentos. Freezer. Microondas. Taller de Producción. Menú y Servicio.

**Teóricas:** Higiene y Sanidad de los Alimentos. Informática. Nutrición. Enología. Arte Aplicado. Francés Gastronómico.

Carta y Menú, Cálculo de Costos. Marketing Gastronómico. Administración. Ceremonial y Protocolo. Ciencia de los Alimentos. Recursos Humanos.

- + Práctica profesional interna (10 días hábiles de 6 horas cada uno)
- + 1 curso corto opcional

Los estudiantes deberán obligatoriamente cursar seminarios y pasantías fuera de las horas cátedra.

## **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 al ingreso ni reinscripción
- 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
- Para quienes opten por la carrera entera: 50 % de descuento en la compra del Manual de Cocina del Instituto Crandon
- Descuentos especiales en otros cursos
- Casilla de correo electrónico, acceso a campus, acceso a internet
- Promociones por pago anticipado

**Inicio:** marzo de 2017

**Para la inscripción:** Una foto carné, fotocopia de cédula de identidad o similar, fotocopia del carné de salud, constancia de estudios y seña o pago de la primera cuota.