

# Titulación

# Cocina Básica

La carrera de Cocina Básica te ofrece una base sólida en técnicas y métodos esenciales para la preparación de platos simples, con un toque especial que hará la diferencia. Ideal para aficionados o para quienes buscan ingresar al mercado laboral como auxiliares de cocina. Aprenderás desde la correcta higiene de vegetales hasta la preparación de ensaladas, sopas, guarniciones y tartas. Explorarás el mundo de los cereales, quesos, risottos, fondues y pastas rellenas. También dominarás técnicas clásicas de cocción de carnes blancas y rojas. ¡Una formación completa para empezar tu camino en la cocina!

**Frecuencia: 1 vez por semana**

**Modalidad: presencial**

**Horarios: 7:30 a 10:30 h**  
**18:30 a 21:30 h**

### **Beneficios:**

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

### **Requisitos de ingreso:**

**Ciclo Básico, EBI o similar.**

**Para la inscripción:** Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: [gastronomia.crandon.edu.uy](http://gastronomia.crandon.edu.uy)  
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico [ecdom@crandon.edu.uy](mailto:ecdom@crandon.edu.uy)

