Titulación

Gastronomía Profesional



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA

@crandongastron
gastronomia.crandon.edu.uy
8 de Octubre 2709, Montevideo
24872180
099536687

Plan 2027

2 años.
Primer año: 5 veces a la semana.
Segundo año: 4 veces a la semana.
Turno matutino de 7:30 a 11:00 h
Inicio: Marzo 2027



Metodología

Las asignaturas teóricas se dictan en línea, a través de plataformas digitales y de forma presencial; las asignaturas prácticas, de forma presencial en los laboratorios de Crandon Gastronómico.

- Prácticas profesionales externas optativas.
- Evaluaciones trimestrales y semestrales.



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 trabajar en equipos ejerciendo liderazgo técnico.
- Tiene una visión global del área que le facilita la toma de decisiones.













Asignaturas prácticas

Repostería I y II, Panadería, Chocolatería. Cocina Salada I y II, Carnes, Pastas, Garde Manger, Cocina Regional, Buffet, Métodos de Conservación de Alimentos, Taller de Producción, Menú y Servicio, prácticas profesionales internas.

Asignaturas teóricas

Higiene y Sanidad de los Alimentos, Nutrición, Arte Aplicado y Decoración, Francés Gastronómico, Administración, Contabilidad, Ceremonial y Protocolo, Ciencia de los Alimentos, Recursos Humanos, Fotografía, Redes Sociales, Marketing, Carta y Menú, Cálculo de Costos, Bebidas Locales y del Mundo.

Beneficios

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10, 11 o 12 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
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy

Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA