

# GASTRONOMÍA

*Profesional*

**8 DE OCTUBRE 2709**  
**2 4872180**



**GASTRONOMIA.CRANCON.EDU.UY**

# Titulación:

# GASTRONOMÍA

## Profesional

La carrera de Gastronomía Profesional tiene como objetivo preparar técnicos solventes al momento de administrar y operar servicios de alimentación, restaurantes, cafeterías y comedores. El profesional gastronómico tiene formación en Cocina, Administración, Marketing, Gestión de alimentos, entre otras. A través de asignaturas teóricas y prácticas recibe las herramientas necesarias para un excelente desarrollo profesional. 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 y trabajar en equipos ejercicio 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.

## Asignaturas teóricas:

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

## Metodología

Las asignaturas teóricas se dictan en línea a través de plataformas digitales y las clases prácticas de forma presencial en los laboratorios de cocina de Crandon

- Gastronómico.
- Prácticas profesionales internas.
- Evaluaciones trimestrales y semestrales.

## 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.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales en otros cursos.
- Promociones por pago anticipado.

## Plan 2021

2 años. Primer año: 5 veces a la semana.  
Segundo año, 4 veces a la semana.

Turno matutino de 7:30 a 10:30 h

Turno vespertino de 18:00 a 21:00 h

## INICIO: MARZO 2021

## Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico completo o similar.

## Para la inscripción:

Enviar al correo electrónico [ecdcom@crandon.edu.uy](mailto:ecdcom@crandon.edu.uy) fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud.

Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico [gastronomia.crandon.edu.uy](http://gastronomia.crandon.edu.uy)