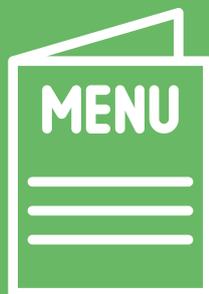




Titulación

Gastronomía Profesional



@crandongastron

gastronomia.crandon.edu.uy

8 de Octubre 2709, Montevideo

24872180



099536687

Plan 2024

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 2024

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 internas 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.

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.

Beneficios:

- 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, según previaturas y cupos.
- 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

