

CONTENIDOS DE LA CARRERA PROFESIONAL GASTRONÓMICO 2024

PRIMER AÑO

MÓDULO COCINA I

Fondos, Métodos de cocción.

Cortes de vegetales.

Sopas y agentes ligantes.

Huevo.

Carnes rojas.

Salsas y Carnes Rojas.

Carnes blancas: Aves y Pescados.

Carnes rosadas.

Pasta lisa.

Pasta rellena.

Mariscos.

Achuras.

Menú cerrado.

MÓDULO PASTELERÍA I

Batidos Pesados.

Batidos Livianos.

Masas Quebradas.

Postres para Restaurant.

MÓDULO PANIFICACIÓN I

Técnica de amasado. Trabajo con harina leudante, levadura en polvo y fresca.

Diferentes tipos de harina. Pre-fermentos.

Pan de molde. Pan de sándwich.

Panes europeos. Panes rellenos.

MÓDULO BUFFET I

Introducción. Canapés a base de pan y masa. Organización de eventos.

Vino.

Tarta, quiche y ensaladas.

Mousse, terrina y cocktail.

Buffet desayuno.

Clásicos de buffet.

Buffet argentino.

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS

Bromatología.

Francés.

SEGUNDO AÑO

MÓDULO COCINA II

Aves II.

Carnes rojas II. Aplicación de técnicas de presentación.

Carnes rosadas II.

Pasta rellena II.

Pescado II. Salmónidos.

Cordero, hierba y legumbre.

Conservas saladas y dulces.

Menú de los 13 Platos. Armado y confección de cartas.

Fondue.

Cocinas del Mundo (Italia, España, México).

Armado de carta de vino.

Cocinas del Mundo (Árabe, Japón, India, Perú).

Mariscos.

Vizcacha. Liebre.

Pato. Codorniz.

Rana. Conejo. Hongos.

Llama. Arroz.

Menú Práctico.

Carnes trabajadas a la parrilla y al vacío.

MÓDULO PASTELERÍA II

Tortas clásicas.

Tortas modernas.

Postres de restauración.

MÓDULO PANIFICACIÓN II

Panificación clásica.

Variedad de facturas.

Hojaldre y masas.

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS

Gestión.

Nutrición.

Costos.

Arquitectura.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2024, con previo aviso a sus alumnos.