



Marzo 2019

Chef de Cocina Internacional

Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR
Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

CERTIFICACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
RESOLUCIÓN N° 3654/11

PRIMER AÑO

- Cocina Básica
- Pastelería
- Alta Cocina
- Panadería
- Materias Primas
- Higiene y Conservación de Alimentos
- Seguridad y Diseño
- Tecnología de los Alimentos
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Alimentos y Bebidas
- Competencias Laborales
- Informática

SEGUNDO AÑO

- Cocina del Mundo
- Repostería
- Cocina Buffet
- Pastelería Gourmet
- Enología
- Barman
- Elaboración de Menú
- Organización de Eventos
- Costos y Compras
- Práctica Profesional

Certificado Oficial en Chef - Nivel III

*Ott Educación Superior se reserva el derecho de hacer modificaciones en los presentes Planes de Estudio.

Espacio Propio
de Práctica



Horario y Aranceles Marzo 2019

Duración: 2 años

Turno Mañana:

entre lunes y viernes entre 8.30 a 13.00hs

Turno Noche:

entre lunes y viernes entre 18.30 a 22.00hs

1 matrícula anual + 10 cuotas mensuales por año de **\$7.789.-**

*Aranceles sujetos a posibles actualizaciones establecidas por el Ministerio de Educación y la Secretaría de Comercio.

*El alumno debe comprar el uniforme completo y el set personal de cuchillos

Descuentos por Inscripción Temparana

Descuentos en la matrícula:

Septiembre 50%

Octubre 40%

Noviembre 30%

Diciembre 20%

Documentación para Inscripción

- Fotocopia de DNI
- Fotocopia certificada del analítico de estudios Secundarios o Polimodal
- 1 Foto Carnet
- Ficha Médica
- Partida de Nacimiento
- Libreta Sanitaria





**Cerca tuyo para que
llegues lejos.**

Ott EDUCACIÓN
SUPERIOR

Hospitalidad | Gastronomía | Comunicaciones

EDUARDO COSTA 848, ACASUSSO · 4792-1958 ·
INFO@OTT.EDU.AR · +54 9 1144756118