

COCINERO PROFESIONAL

1º AÑO

Teóricas

- Manipulación de Alimentos
- Marketing
- Primeros Auxilios
- Organización de eventos
- Francés
- Seguridad

Prácticas

- Cocina I
- Cocina II
- Pastelería
- Panadería
- Pastelería II
- Pastas y Salsas

2º AÑO

Teóricas

- Costos
- Enología
- Catering
- Nutrición
- Química Culinaria
- RR. HH.
- Buenas Prácticas de Manufactura

Prácticas

- Buffet
- Cocina III
- Cocina IV
- Postres

ORDEN

1er AÑO

- Cocina I
- Primeros Auxilios
- Seguridad
- Manipulación de Alimentos
- Cocina II
- Nutrición
- Pastelería
- Organización de eventos
- Francés
- Pastas y Salsas
- Panadería
- Marketing

2do AÑO

- Buffet
- Pastelería II
- Química Culinaria
- RR. HH.
- Postres
- Enología
- Cocina III
- Catering
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Cocina IV
- Costos