Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Gastronomía

Pastelero Profesional

Certificación oficial de formación profesional

www.ott.edu.ar

Pastelero Profesional

Estudiá Pastelería en la Ott

Un oficio en tendencia
La pastelería combina técnica, creatividad, innovación y precisión, ofreciendo múltiples oportunidades en el mundo laboral.

Formación completa
Más allá de las técnicas, aprenderás a trabajar con foco en la calidad, las buenas prácticas y la gestión.

Herramientas profesionales
Te capacitás para destacarte en restaurantes, en pastelerías, en hoteles o en tu propio emprendimiento.

Acompañamiento real
La Ott te guía con prácticas y experiencias que impulsan tu camino profesional.

Modalidad: Presencial

Duración: 2 años

Certificación Oficial: Pastelero

Idiomas opcionales sin cargo: Inglés, francés & portugués

Ingreso: agosto, marzo

Pastelero Profesional

Certificación oficial de formación profesional: Pastelero

Plan de estudios:

Talleres Demo prácticos Presencial

- Iniciación a la pastelería
- Panadería dulce y salada
- Repostería
- Pastelería gourmet

Materias teóricas obligatorias Ondemand

- Higiene y conservación de los alimentos
- Elaboración de menú y costos
- Competencias profesionales

Materias teóricas optativas Presencial

- Gestión de alimentos y bebidas
- Materias primas
- Inglés
- Francés
- Portugués

Cursada en 2 años:
4 cuatrimestres

1 taller práctico por cuatrimestre + 3 materias teóricas obligatorias on demand

Los **talleres demo prácticos** son cuatrimestrales y se cursan:
Turno mañana: de 9.00 h a 12.30 h
Turno noche: de 18.30 h a 22 h

Las **materias teóricas** obligatorias se cursan ondemand.

Las **materias optativas**, no son obligatorias, se cursan en modalidad presencial, sujetas a cupo en el turno mañana o turno noche y **se otorgan sin cargo.**

La Ott te reconoce las materias cursadas como **equivalencias** para la carrera de **Técnico Superior en Servicios Gastronómicos.**

- *La Ott se reserva el derecho de hacer modificaciones en el presente plan de estudios*
- *Es obligatorio realizar 200hs de pasantías.*

Contenidos

Iniciación a la pastelería

Este módulo introduce a la pastelería profesional, abordando las bases técnicas y el manejo adecuado de herramientas y materias primas. Se trabajará en el uso correcto de utensilios y sistemas de medición, junto con la manipulación apropiada de los ingredientes.
Elaboración de merengues y preparaciones ligeras a base de huevo, la técnica del caramelo y la clasificación de cremas de base con sus derivados. Se desarrollarán distintos tipos de masas: batidas livianas y pesadas, masas quebradas y biscuits. Se realizarán tortas clásicas, postres tradicionales y la técnica de pâte à choux, consolidando así los fundamentos esenciales de la pastelería.

Panadería dulce y salada

Introducción al mundo de la panadería, abordando el proceso de fermentación y el trabajo con distintas masas. Elaboración de diferentes tipos de hojaldres. Se estudiarán masas simples a base de harina de trigo, masas especiales y masas enriquecidas, aplicadas en la elaboración de panes blancos, sus distintos formatos y denominaciones. Panificación clásica europea. Masas laminadas con levaduras para la elaboración de facturas de manteca y grasa. Masas clásicas para pizzas básicas y empanadas.

Repostería

Elaboración de mousses, sus fases y aplicación en postres en vaso, petit gâteau y entremets.
Se desarrollarán cremas gelificadas, junto con sus métodos de preparación y usos en diferentes propuestas de bavaroise. Elaboración de tortas de autor a partir de las técnicas adquiridas. Desarrollo de biscuits especiales aplicados a entremets, y el trabajo con palettes, glaseados y terminaciones de alta pastelería. Postres calientes, su mise en place y formas de despacho.
Desarrollo de masas especiales como strudel y phila aplicadas a piezas clásicas europeas y medio oriente. Elaboración y desarrollo de productos secos y horneados.

Contenidos

Pastelería gourmet

Introducción al mundo del chocolate y el azúcar, explorando técnicas, sistemas y aplicaciones en pastelería. Templado de chocolate, su manipulación y conservación para garantizar la calidad de las piezas. Se trabajará en bombonería de corte, baño, cápsula y molde. Decoraciones en chocolate. Bombonería americana elaborada con gelatina, pectina y
agar-agar, además de preparaciones como turrones y florentinos. Desarrollo de parfaits, semifríos, marquise, helados y sorbets básicos. Clásicos de la pastelería tradicional como biscottis, cupcakes, financiers y lingotes, ópera entre otros.

Higiene y buenas prácticas

Orientada a las Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración de Alimentos. Aborda higiene, conservación, inocuidad, BPM, HACCP y normativas vigentes. Incluye nociones de nutrición, dietas especiales, celiaquía, alergias alimentarias y tendencias en alimentación saludable.

Elaboración de menú y costos

Brinda las herramientas para diseñar y gestionar un menú como eje estratégico de un emprendimiento gastronómico. Abarca desde el análisis de costos, rentabilidad y psicología del consumidor, hasta la planificación de la oferta para distintos segmentos (comercial, institucional, industrial).

Taller de competencias profesionales

Orientada a desarrollar habilidades para la inserción y el desempeño en el mundo laboral. Incluye el reconocimiento y potenciación de competencias, elaboración de currículum, manejo de redes profesionales, estrategias para entrevistas y simulaciones prácticas.

Ott

Ott Hospitalidad Gastronomía Comunicaciones

Aranceles

Ingreso agosto 2026

Pastelero Profesional

Cursada en 2 años

Turno mañana
1 vez por semana presencial 9.00 h a 12.30 h + 3 materias teóricas on demand.

Turno noche
1 vez por semana presencial 18.30 h a 22.00 h + 3 materias teóricas on demand.

1 matrícula por año de **$ 482.700 .-** + 10 cuotas mensuales por año de **$ 371.300 .-**

*Los aranceles expresados se van actualizando según la evolución de inflación. Consultar valores actualizados al momento de matricularse y de iniciar a cursar.

Descuentos especiales en matriculación

Mayo 30%
Junio 20%
Julio 15%

Documentación para la inscripción

- DNI argentino (ambos lados)
- Título secundario o primario
- Partida de nacimiento
- Foto digital tipo carnet
- Ficha médica (formulario provisto por la Ott)
- El alumno deberá comprar el uniforme reglamentario y un set personal de utensilios.

Buenos Aires, Corredor Norte

Formación de excelencia en un entorno distinto.
Estamos en el pujante corredor norte: seguro, verde y accesible, lejos del ruido del centro.

Estudiar en la Ott es elegir un estilo de vida para proyectarte profesionalmente. Una calidad de vida superior para aprender con calma, foco y conexión real con lo que hacés.

¿Por qué nuestros estudiantes eligen estudiar en la Ott?

Razón principal

TRAYECTORIA

60 años de networking en la industria, reconocimiento, bolsa de empleos, recomendaciones, graduados en los mejores puestos a nivel nacional e internacional.

Basado en dos argumentos tangibles:

ENFOQUE PRÁCTICO
APRENDER HACIENDO

ABORDAJE DEL PLAN DE ESTUDIOS
RÁPIDA INCERSIÓN LABORAL

Frente a la estación de tren Acassuso
(Ramal Mitre: Retiro - Tigre)

Cercanía a los polos gastronómicos en tendencia.

60 años formando
profesionales
con alma

EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958