CARRERA DE PASTELERÍA **PROFESIONAL 2022**

TÉCNICA | CREATIVIDAD | PRÁCTICA

Elegí calidad para
tu formación

Propuesta de Formación

En El Obrador Escuela de Arte Culinario formamos profesional preparados para afrontar con eficiencia y creatividad los desafíos de la Pastelería moderna y el negocio gastronómico.

El sistema de enseñanza integra la teoría y la técnica, focalizándose en la práctica constante y el trabajo en equipo.

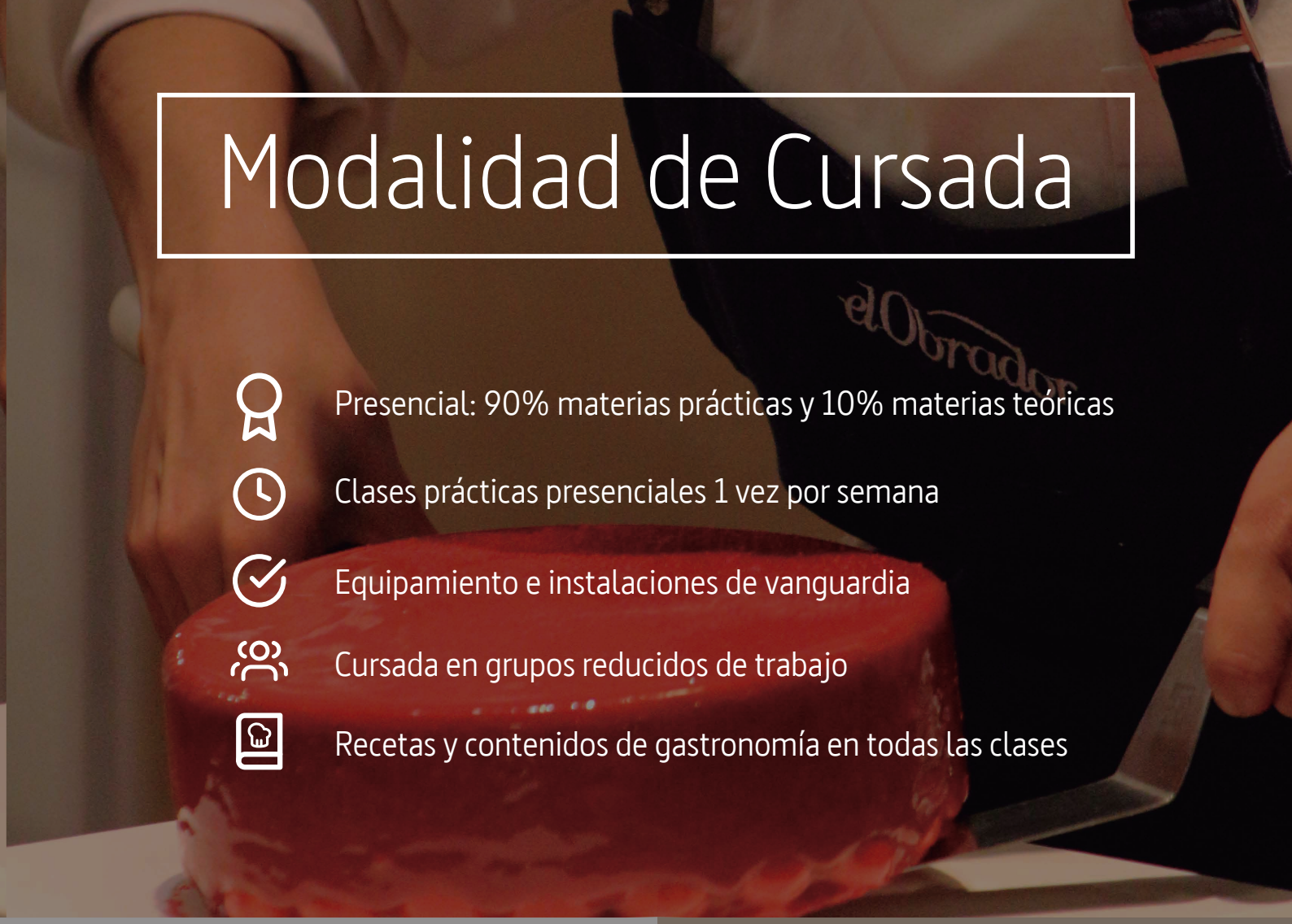
Nuestras carreras te brindan las herramientas para desenvolverte exitosamente en esta profesión.

Nuestros Profesores

Son reconocidos chefs instructores y profesionales que poseen vocación y experiencia en el área gastronómica.

El Obrador promueve a través de la diversidad docente diferentes culturas y metodologías de trabajo.

elObrador®
ESCUELA DE ARTE CULINARIO



Modalidad de Cursada

- Presencial: 90% materias prácticas y 10% materias teóricas
- Clases prácticas presenciales 1 vez por semana
- Equipamiento e instalaciones de vanguardia
- Cursada en grupos reducidos de trabajo
- Recetas y contenidos de gastronomía en todas las clases

Estudiar en El Obrador

- Reconocida trayectoria en educación gastronómica bajo la dirección del Chef Emiliano Schobert.
- Proporcionamos una formación clásica con marcado perfil técnico. Contamos con una cocina moderna, completa y equipada con la mejor tecnología.
- Trabajamos únicamente con productos y materias primas de calidad seleccionada.
- Brindamos un valor agregado a tu formación, con un sistema de “Prácticas Internas de Cocina” y programa de actividades educativas.

Una vez Recibido

- Podrás ser parte de brigadas de trabajo en cocinas profesionales.
- Desarrollar tu propia línea de productos o micro-emprendimientos gastronómicos
- Formar parte de equipos multidisciplinarios de investigación
- Potenciar otras profesiones con conocimientos técnicos de Cocina y Pastelería, descubriendo nuevos campos de aplicación.

elObrador®
ESCUELA DE ARTE CULINARIO

Plan de Estudio

Pastelería Profesional

Duración: 1 año (2 semestres)

Inicio de Clases: Marzo 2022

Cursada 1 vez por semana (5 horas)

Modalidad: Presencial - Teórica y práctica

Turnos disponibles:
Miércoles 17.30 a 22.30 hs.
Jueves 9.30 a 14.30 hs.
Viernes 9.30 a 14.30hs.

1° SEMESTRE

- Manipulación de Alimentos
- Pastelería I
- Decoración de Tortas
- Panadería Dulce

2° SEMESTRE

- Pastelería II
- Chocolatería I
- Nutrición y Materias Primas
- Postres al Plato

Título Privado.
Permite trabajar en Argentina y países extranjeros.

Avales

LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RÍO NEGRO
DECLARACIÓN Nº 141/2009

SUBSECRETARÍA DE CULTURA DE BARILOCHE
DECLARACIÓN Nº 1574-CM-11

GOBIERNO DE RÍO NEGRO
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DD.HH.
SERVICIO PRIVADO DE EDUCACIÓN, NO FORMAL Nº. 055.

elObrador®
ESCUELA DE ARTE CULINARIO

Ingreso e Inscripción

Requisitos

- Ser mayor de 16 años
- Entregar Certificado de estudios de nivel medio o superior. (hasta 3° año cursado y aprobado)

- Inversión por año calendario
Matrícula + 10 cuotas anuales*

Enero y Febrero 2022
Matrícula $19.000
Cuota mensual $19.000

Marzo y Abril 2022
Matrícula $21.000
Cuota mensual $21.000

- Uniforme (5 prendas) Chaqueta, delantal, gorro y 2 repasadores. Disponible para la venta en Sur Indumentaria

Incluye todo lo necesario
Materia prima, equipamiento, utensilios de cocina y manual de estudio.

Formas de pago:
Contado en efectivo, Tarjetas de Débito y Crédito: VISA, MASTERCARD, CABAL, AMEX, Naranja, Transferencia Bancaria y Mercado Pago.

* El valor de la matrícula y las cuotas son variables. Los valores se actualizan cada 2 meses. Los mismos estarán determinados por el índice de inflación informado por el INDEC para la zona sur del país.

Plan de descuentos

Inscribiéndote de forma simultánea en 2 carreras de formación profesional.
* El descuento aplica en las cuotas mensuales de la carrera de menor duración o menor valor.
30% DESCUENTO EN LA MATRÍCULA Y CUOTAS MENSUALES DE LA 2° CARRERA*

Si sos egresado, anotándote en una nueva carrera.
20% DESCUENTO EN LA MATRÍCULA Y CUOTAS MENSUALES

Siendo **alumno regular.**
10% DESCUENTO EN CURSOS CORTOS

Abonando las cuotas mensuales entre los días 1 y 5 de cada mes.
5% DESCUENTO

Av. Belgrano 180, Barrio Belgrano
S.C. de Bariloche - Río Negro - Argentina
Tel. +54 294 443 6122
info@elobradorescuela.com.ar
www.elobradorescuela.com.ar