

INICIO 2026

FORMACIÓN PROFESIONAL

PROFESIONAL GASTRONÓMICO

Intensivo
(1 año)

DESCRIPCIÓN

El **Profesional Gastronómico** tiene una formación integral en el arte culinario, con una mirada 360 en áreas de cocina, pastelería y panadería. No obstante nuestro plan de estudios, pone foco muy especial en los saberes de Cocina, para que puedas desempeñarte en las cocinas más desafiantes de nuestro país.

Aprobados los módulos del primer cuatrimestre obtendrás un certificado de “**Ayudante de Cocina Profesional**” y en el segundo la certificación final de “**Profesional Gastronómico**”, contando con habilidades de mayor complejidad con respecto a técnicas, platos, servicios y gestión. Cuanto mayor sea tu capacitación, más posibilidades tendrás de aspirar a rangos jerárquicos dentro de la brigada de cocina.



Como **Ayudante de Cocina Profesional**, tendrás las competencias básicas para:

Preparar “mise en place” en cocina, lo que incluye alistar utensilios, verificar calidad de productos, procesar carnes, verduras, harinas (pastas y arroces), salsas frías y calientes.

Cocinar y presentar los platos, lo que incluye: recibir y procesar comandas, cocinar platos según receta, verificar la calidad del producto y montar los platos, procurando que se sirvan adecuadamente.

Mantener la limpieza y seguridad de la cocina, de tal manera tener un mejor control de las propias actividades y de los equipos de trabajo.

Como **Profesional Gastronómico**, contarás con competencias de mayor complejidad, las que incluyen:

Elaborar menús teniendo en cuenta técnicas más avanzadas, desarrollar nuevas recetas, costear recetas y manejar la bodega de la cocina.

Tomar decisiones sobre cuáles elementos se incorporarán al menú con base en la demanda y estacionalidad de los ingredientes.

Manejar equipos de trabajo y realizar asesoramientos.

La propuesta es presencial. Oportunamente algunos módulos teóricos podrán realizarse en formato combinado (presencial - virtual).

La duración de la cursada intensiva es de 1 año para Profesional Gastronómico, asistiendo con una frecuencia de 4 veces por semana.

Profesional Gastronómico (360 horas)

Primer Cuatrimestre

1º bimestre
Marzo-Abril

48 horas

C1 Técnicas básicas de cocina

20 horas

Higiene y seguridad alimentaria

20 horas

Materias primas

2º bimestre
Mayo-Junio

12 horas

C2 Pastas & Salsas

24 horas

C2 Carnes & Aves

12 horas

C2 Pescados & Mariscos

24 horas

Elaboraciones Básicas de Panadería

24 horas

Elaboraciones Básicas de Pastelería

Certificado intermedio:
"Ayudante de Cocina Profesional"

Segundo Cuatrimestre

3º bimestre
Agosto-Septiembre

12 horas

C3 Cocina Regional Argentina

12 horas

C3 Cocina Americana & Latina

12 horas

C3 Cocina Mediterránea

12 horas

C3 Cocina Asiática

20 horas

Química Culinaria

20 horas

Protocolo y Servicio de Salón

4º bimestre
Octubre-Noviembre

24 horas

C4 Buffet

12 horas

C4 Cocina Saludable

12 horas

C4 Alta Cocina

20 horas

Costos Gastronómicos

20 horas

Vinos & Maridajes

Módulos Teóricos
8 clases de 2.5 hs reloj

Módulos en Aula Taller de Cocina

Certificado de "Profesional Gastronómico"

ÁREA OCUPACIONAL

Podrás desempeñarte en el área de producción / cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, cruceros, escuelas, hospitales, patios de comidas, servicios de catering, comedores industriales, plantas productoras de alimentos elaborados, entre otros.

Asimismo, podrás desarrollarte en forma independiente, generando tu propio emprendimiento o bien como asesor gastronómico.

RÉGIMEN DE ASISTENCIA Y CERTIFICACIÓN

Para obtener el certificado de PROFESIONAL GASTRONÓMICO, el asistente deberá cumplir con el 75% de asistencia en cada módulo y aprobar las actividades correspondientes de cada uno de ellos. **La certificación está avalada por la AHRCC, en forma conjunta con ISEHG.**

CLASES DE COCINA Y EQUIPAMIENTO

Las materias de Cocina son todas presenciales y se encuentran organizadas en bimestres de manera tal que puedas atravesar por las diversas especialidades. En este sentido los estudiantes cuentan con la oportunidad de recibir en forma permanente certificaciones que acrediten su conocimiento en el tema.

Nuestras aulas taller cuentan con un equipamiento completo para desarrollar las prácticas en forma profesional.

La cuota:

- Incluye materia prima, recetas y apuntes utilizados en las clases en formato digital.
- No incluye uniforme reglamentario.

Aclaraciones:

El estudiante debe obligatoriamente ingresar a las cocinas con su uniforme y con los siguientes utensilios personales por cuestiones de higiene y seguridad: tenedor, cuchillo, cuchara y repasador. Los productos elaborados en clase se consumirá/degustará al finalizar la misma, no pudiendo transportarse fuera del Instituto.

MASTERCLASES, SEMINARIOS Y TALLERES

Adicionalmente los estudiantes cuentan con clases especiales que son dictadas por figuras expertas en gastronomía. Asimismo participan de charlas, seminarios y talleres profesionales en otras áreas complementarias, tales como iniciar búsqueda de primer empleo, experiencias profesionales en el exterior, carrera profesional y prácticas profesionalizantes.

DESTINATARIOS

Personas mayores de 18 años, con vocación de formarse profesionalmente en gastronomía.

BENEFICIOS ISEHG

Si sos ex alumno graduado podrás acceder a un 30% de descuento en las cuotas.

Si sos socio de la AHRCC, podrás acceder a un 50% de descuento en las cuotas.

En todos los casos, los descuentos aplican solo en el valor de la cuota (no en matrícula) y no son acumulables.

Asimismo, como estudiante ISEHG tendrás acceso al Servicio de Empleo de la AHRCC, donde podrás en forma permanente postularte a diversas ofertas laborales del sector.



CERTIFICADO QUE OTORGA

Profesional Gastronómico

(con certificado intermedio de Ayudante de Cocina Profesional al finalizar el primer cuatrimestre)

DÍAS Y HORARIOS

Lun, Mar, Mier y Jue

Turno Tarde de 14 a 17 hs

INICIO

16 Marzo 2026

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

DNI (frente y dorso)
Formulario de Inscripción
Declaración Jurada de Salud

DURACIÓN

Cursado tradicional

1 año - cursando 4 veces por semana en forma presencial y mixta

CANCELACIONES Y REEMBOLSOS:

Cancelación de actividades por parte de ISEHG:

ISEHG se reserva el derecho de posponer o cancelar las actividades o cursos. En caso de retraso se informará debidamente la nueva fecha y el participante podrá optar por el cambio de fecha o la devolución del total del valor abonado hasta el momento. En caso de cancelación definitiva del curso, se reintegrará el valor completo abonado por el participante.

En ningún caso el participante tendrá derecho a exigir una compensación mayor a la reintegración de los valores abonados hasta el momento.

Cancelación de participación por parte del alumno:

No existe reembolso dinerario de la matrícula y/o cuotas abonadas.

Solo, y para quienes hayan informado la cancelación del curso hasta 10 días hábiles antes de la fecha de inicio de clases, el Instituto le brindará la posibilidad de utilizar dicho crédito para la realización de cualquier otra de las ofertas académicas que ofrece el ISEHG, dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de su cancelación. En ese caso, si el curso seleccionado tuviera un monto mayor al del crédito otorgado, el estudiante deberá abonar la diferencia. En cambio, si el monto es menor, el crédito a favor se pierde.

Las cancelaciones deberán ser cursadas UNICAMENTE por escrito a isehg.administracion@isehg.edu.ar y bedelia@isehg.edu.ar con ASUNTO: Cancelación de curso. No se aceptarán cancelaciones realizadas por ningún otro medio.

Sustitución de cupo:

El participante no podrá solicitar que su vacante sea ocupada por otra persona de su elección.

El Instituto mantiene políticas de inscripción que impiden el reemplazo de un participante por otro, tanto para formaciones profesionales como para otras actividades.