



Estimado, nos da mucho gusto poder brindarle asesoramiento sobre la Carrera de Chef Manager Profesional. Desde hace 6 años en IMG ofrecemos nivel académico y plantel de profesionales altamente capacitados, que hacen que, además de ser una nueva propuesta educativa en la ciudad, la modalidad de cursada intensiva dentro de un modelo educativo basado en la individualidad de cada alumno, nos diferencia en la ciudad de La Plata.

*Para el próximo año 2019 estamos comenzando la Carrera de Chef Manager Profesional con un **nuevo Plan de Estudios**, destinado a alumnos que requieran de una preparación culinaria que además les permita dirigir su propio negocio gastronómico o cubrir la demanda laboral de estos servicios en hoteles, restaurantes, clubes o empresas.*

*Contamos además con la **Certificación de Estándares Culinarios de la Asociación de la Cocina Regional Argentina a nivel nacional y de la Asociación Mundial de Chefs a nivel internacional en nuestra titulación.***

CARRERA CHEF MANAGER PROFESIONAL

Modalidad Intensiva

Nuestro modelo educativo se apoya sobre el aprendizaje eminentemente práctico, en el cual el principal protagonista es el alumno, ya que él mismo irá descubriendo el conocimiento y se irá auto superando en función a sus competencias y habilidades. Dentro de este proceso educativo, los docentes actúan como guías, siendo su principal pilar la comunicación que se genera entre este y el alumno. Este modelo educativo valora los conocimientos, las habilidades y la actitud de cada alumno.

El egresado estará capacitado para

- Planificar e implementar inversiones en emprendimientos gastronómicos.
- Planificar y dirigir las operaciones de producción en emprendimientos gastronómicos de todo tamaño sobre la base de los requerimientos particulares de cada contexto (restaurante, hotel, embarcación, hospital, etc.).
- Planificar e implementar la gestión administrativa, incluyendo el manejo y optimización de los costos, precios e inventarios.
- Seleccionar, capacitar y organizar recursos humanos para los diversos roles de la empresa gastronómica.
- Gestionar recursos humanos ejerciendo un adecuado liderazgo y promoviendo una disposición al trabajo en equipo y la innovación.
- Diseñar y equipar cocinas comerciales/industriales atendiendo criterios de seguridad.
- Asesorar en el diseño de ambientes en los que se proveen servicios gastronómicos considerando criterios estéticos y adecuación al contexto socio-cultural.
- Diseñar menús adecuados a las características y necesidades de distintos públicos y sobre la base de criterios nutricionales, estéticos, de higiene y de productividad, controlando los resultados de calidad, sabor y presentación.



Duración de la carrera

1 año lectivo modalidad intensiva

La organización de los cursos permite iniciar cada año en Febrero o Agosto.

Materias del programa

Suman 18 en total. 10 de ellas están referidas al arte culinario, se desarrollan en forma eminentemente práctica y representan el 70% de las clases. Las 8 restantes enfocan otras disciplinas necesarias para completar la formación profesional.

Programa

Primer Trimestre

Higiene y Manipulación de Alimentos

Peligros biológicos, físicos y químicos. Microorganismos y factores que afectan su multiplicación. Métodos de conservación de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos: agentes causantes, prevención y control. Higiene personal. Buenas prácticas de elaboración. Puntos de control aplicado a diferentes tipos de operaciones: compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, enfriamiento, transporte, regeneración, mantenimiento y servicio. Envases. Instalaciones sanitarias. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Entidades reguladoras y legislación vigente. Introducción al sistema HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control)

Industria y Equipamiento Gastronómico

Diseño y construcción edilicia. Disposición e integración de las distintas áreas. Principios de planeamiento en función del modelo de trabajo. La cocina. Concepto de cocina como espacio de servicios. Análisis de relaciones funcionales. Análisis de procesos de trabajo. Materiales orgánicos e inorgánicos. Eliminación de desechos líquidos y sólidos. Condiciones para la descarga de efluentes. Instalaciones y Equipamiento. Tipos de equipamiento. Mantenimiento. Normativa vigente. Medidas y Norma de seguridad

Huertas Agro Ecológicas

Como realizar una huerta orgánica. La siembra directa en tablones, la siembra indirecta en plantines, la huerta sin tierra. Tipos de suelo. Calendario de siembra. Compost. Cuidados según variedad de plantas. Aromáticas y hierbas finas. Rotación y asociación de cultivos.

Cocina I

El registro y el manejo de herramientas, batería y utensilios dentro de una cocina. La mise en place. El reconocimiento de las materias primas básicas y sus cualidades. Los cortes de verduras. Preparaciones elementales de arroz y huevo. Técnicas para el manejo de aves, carnes, pescados y mariscos; su aplicación en recetas. Procedimientos específicos de



cortes, bridado, trozado, deshuesado, fileteado y despinado. Aplicación adecuada de los distintos tipos y modos de cocción. Los fondos, sopas y consomés. Las salsas madres y derivadas. Espesantes y ligaduras. Guarniciones clásicas. Postres tradicionales.

Panadería I

Materias primas básicas. El trigo y su molienda. Levaduras, aditivos o mejoradores. Etapas de la panificación. El amasado. Distintos métodos de fermentación: directo e indirecto. Masas madres. El horneado. Panes con Harina de trigo - Pan Francés - Baguette - Pan de Campo- Pan Lactal - Pan de viena - Panes con otras Harinas - Pan de Centeno – Pan de Salvado - Pancitos saborizados - Grisines saborizados - Figacitas de manteca- Pizzas, calzone, foccacia, Pan de leche, ensaimadas. Rosca de Reyes y de Pascua

Segundo Trimestre

Química de los Alimentos

Conocer la naturaleza de los componentes de los alimentos. Comprender cómo estos componentes se comportan durante la cocción, acidificación, batido y otros procedimientos culinarios entendiendo los procesos físicos y químicos que ocurren. Entender los porqués de los procedimientos en las recetas, a fin de anticipar las reacciones de los ingredientes y obtener control sobre el resultado final o comprender la falla.

Cocina de Eventos & Catering

Temario Practico: Técnicas de armado y decoración de canapés fríos y calientes. Variadas combinaciones con distintas carnes, aves, pescados y mariscos. Diferentes acompañamientos y guarniciones. Los vegetales, salsas y aderezos. Las ensaladas simples y combinadas. Pâtés y balotines. Tartas y piononos salados. Clásicos de la cocina fría Argentina e Internacional. Matambre, escabeches, aves rellenas, carnes frías en vinagreta y con salsas. Los dips.

Temario Teórico: Organización de la brigada de cocina para el despacho en eventos. La importancia de la vajilla en la presentación. Islas temáticas Características de los diferentes servicios. Relación con la ocasión, el cliente y la cantidad de comensales. Cronograma del evento. El menú: creación y diagramación. Determinación del equipamiento, personal, materias primas, bebidas, transporte y lugar del evento, confirme al tipo y motivo del servicio.

Pastas y Salsas

Pastas Artesanales. Los diferentes tipos de pastas industriales. Elaboración - Recetas básicas con huevos - sin huevo - con semolín. Pastas Largas y cortas - Diferentes opciones de masas con tintas naturales (verde, roja, marrón), a base de vegetales. Variedad de ñoquis: de papa – de ricota, de semola, soufflé, rellenos. Variedad de pastas rellenas: ravioles - sorrentinos – agnolottis. Variedad de rellenos. Canelones - lasañas - crêpes: Rellenos. Aplicación de salsas madres y derivadas.



Panadería II

Masas Hojaldradas - Cremona – Trenzadas – Librillos – Cuernitos - Bizcochitos de grasa y con levadura - Masa para empanadas. Hojaldrado inverso, aplicaciones. Hojaldrado directo; aplicaciones. La bollería. Facturas de grasa o de panadería. Facturas de manteca o de confitería. Distintas formas y rellenos. Distintos tipos de pan dulce: milanés, genovés y panettone. Stollen. Masas levadas: brioche, savarin, baba. Masas especiales: strudel, filo.

Tercer Trimestre

Cocina II

Técnicas profesionales actualizadas a nivel mundial para el manejo de vegetales, carnes, aves, pescados y mariscos. Elaboración y aplicación en recetas. Los jugos de cocción y la importancia del colágeno. Salsas clásicas, minutas, modernas. Manipulación y limpieza de los mariscos y frutos de mar. Salmon y Trucha. Cortes de ternera de 1era calidad. Cordero y conejo, cortes y aprovechamiento. Deshuesado y trozado. Técnicas. Masas de harina, hierbas y sal. El trabajo en el pato, técnicas y cocciones convenientes. Guarniciones compuestas. La clasificación y manipulación de las carnes de caza. Su correcto tratamiento y la utilidad de las marinadas.

Pastelería I

Técnicas básicas de Pastelería y sus distintas aplicaciones. Técnicas básicas: batido, emulsión y amasado. Masas friables. Paté au choux (masa bomba); las técnicas de batido para realizar budines, genoise y vainillas. Los merengues: francés, italiano y suizo. Cremas básicas y sus derivadas: pastelera, inglesa, chantilly, mousseline, chiboust. Postres, tortas, petit fours y clásicos de la Pastelería mundial como tiramisú, cheesecake, brownies, entre otros.

Cocina Regional Argentina

Aplicación de métodos y técnicas en la elaboración de la gastronomía regional argentina.

La gastronomía argentina por su variedad de climas y superficie geográfica es muy rica en productos. En cada elaboración se trabaja sobre las raíces, costumbres y productos de cada region. Introducción a la Cocina Regional Argentina. Las cocciones argentinas.

Management Gastronómico I

Primer acercamiento para brindar a los futuros egresados las herramientas necesarias para asumir la conducción de un emprendimiento gastronómico: Introducción a la Empresa- conceptos básicos de costos, tipos de costos existentes y como optimizar su rendimiento; principios de la receta estándar, el punto de equilibrio y tipos de inventario.

El costeo del menú a partir de las recetas. Los desperdicios, las mermas y el decomiso. El control de inventarios. Los gastos generales. Análisis y control. La amortización de las inversiones iniciales. Evaluación del negocio. Manejo de Excel. Casos prácticos.



Gestión de Restaurante

Reseña histórica sobre el servicio gastronómico – Departamento de Alimentos y Bebidas- El Restaurante – Organigrama de cocina: brigadas, definición de puestos, plazas y lay out. - Materias primas: pedidos y organización de mise en place. Análisis de productos, estacionalidad, métodos de conservación y producción.

Montaje de mesas – La Carta – Diseño de la Carta - El Menú, creación y tipos de menú. Comandas – El servicio - Adquirir los criterios de administración gastronómica para lograr una operación Rentable. La incidencia de la mano de obra. El régimen de propinas y la política salarial. Sistemas Informáticos específicos.

Cuarto Trimestre

Cocina Internacional

Recorrido por las diversas cocinas étnicas para aprender: Aplicaciones de pescados y frutos de mar. Salsas emulsionadas: propiedades, usos y conservación. Cocina Francesa: cocción en guisos cortos, horno a baja temperatura, braseado. Oriente en la Cocina: cocción en wok y usos de los ingredientes típicos de la región asiática. Características de un tandoori, e introducción al uso de las especias en la cocina India: chutney y currys. Elaboración de platos clásicos árabes: uso de especias propias, trigo burgol, y aplicación de masa Philo. La clásica cocina española. Uso de los ingredientes característicos de la cocina mediterránea e italiana. Preparaciones típicas de la cocina española: paella y gazpacho. Recorrido por América Latina: desde los chiles, paltas y chocolates en la cocina Mexicana.

Pastelería II

Clásicos de la pastelería mundial. Cremas heladas: parfait, soufflé glacé, Cheese cake. Pastelería francesa moderna. Mousses frutales y de licores. Palets. Chocolate: ganaches, mousses. Glaseados. Templado de chocolate.

Introducción a la Enología y Maridajes

La Vinificación – Variedades de uvas (variedades tintas – variedades blancas - La Enología y la Sommellerie
La uva y sus componentes - La Degustación y la Cata – Temperaturas de servicio El vino y la gastronomía–
Factores intervinientes en el resultado final del vino – Concepto de Tenoir – Composición del vino Vendimia y procesos de elaboración del vino – Clasificación de los vinos – La Degustación y los Sentidos –
Principales descriptores aromáticos en vinos varietales – Vinos argentinos – Los principales campos Vitivinícolas Argentinos - Vinos especiales – Espumantes -Estabilización y Crianza de los vinos – Servicio de bebidas.
Maridajes

Management Gastronómico II

La gerencia: tareas, responsabilidades. Rol del gerente dentro de una organización. Motivación y conducción. Concepto de mando, líder, jefe, etc. La disciplina. El manejo de la autoridad. Liderazgo. La comunicación en la empresa. Construcción de equipos de trabajo. Relaciones interpersonales. Pirámide de Maslow. Perfil higiénico de Herzberg. La comunicación del gastrónomo.



En lo que respecta al marketing, técnicas para poder vender el producto, como crear conceptos diferenciadores; análisis de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas; estrategias de precios, análisis de la competencia, como atraer y retener a nuestros clientes y los conceptos de calidad total.

Práctica Solidaria (PS)

Componente curricular obligatorio. La PS es una materia que apunta a completar y complementar la formación profesional y humana de los alumnos procurando desarrollar en ellos el componente de responsabilidad social (RS) que les compete como ciudadanos y líderes sociales con conciencia ética y solidaria tendiente a mejorar la sociedad y el entorno donde pertenecen.

Tesis Final

La “TESIS FINAL GASTRONOMICA” conecta y completa los estudios parciales de las asignaturas de la carrera con el mundo comercial, dándole al alumno la posibilidad no sólo de poner en práctica todos los conocimientos aprendidos hasta ese momento, sino también de alcanzar un nivel superior que lo diferenciará del resto. Algunos de los temas abordados serán: estudio de factibilidad, habilitación, mobiliario y equipamiento; plan de negocios, cálculo de precio final, menú y cartas de vinos.

***Los planes de la carrera podrán ser modificados por el IMG (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.**