

20
ANIVERSARIO



LA MEJOR ESCUELA DE *cocina*



LA
MEJOR
ESCUELA DE
cocina



IGA, una institución con más de 20 años de excelencia en educación, se encuentra en constante expansión, llevando con sus cursos el mayor prestigio y calidad educativa a cada rincón del continente.

Lograr un desarrollo formativo e integral en los alumnos, es uno de los pilares fundamentales de **IGA**, capacitando a todos los egresados para desempeñarse como los mejores profesionales del mercado en los servicios pertenecientes al área gastronómica. Avalando la formación por medio de los contenidos más avanzados, desarrollados y actualizados por profesionales líderes en el mercado.

Capacitando constantemente a todos los profesionales que integran el cuerpo docente, y sobre todo, apostando al desarrollo de actitudes y valores que requiere la formación de personas responsables, reflexivas, críticas, con conciencia ética y solidaria, capaces de mejorar la calidad de vida, y fomentando el desarrollo creativo para poder cubrir con éxito, la demanda laboral del mercado nacional e internacional.





GASTRONOMÍA & ALTA COCINA

Este curso te brinda los conocimientos necesarios para alcanzar la excelencia como profesional de la gastronomía. Además obtendrás las herramientas para emprender un negocio culinario y alcanzar así la cima del éxito, haciendo de la cocina tu profesión. Convertite en un profesional de la alta cocina y del arte culinario! Encabezará un equipo de cocineros en un negocio culinario de altísimo nivel!

PROGRAMA

1er CUATRIMESTRE

- Cocina I *
- Panadería y pastelería I
- Seguridad e higiene de alimentos
- Admin. y MKT gastronómico I
- Francés *

2do CUATRIMESTRE

- Cocina I *
- Enología
- Admin. y MKT gastronómico II
- Francés *

3er CUATRIMESTRE

- Cocina II
- Panadería y pastelería II
- Org. de eventos ceremoniales y protocolo
- Inglés

4to CUATRIMESTRE

- Cocina II
- Panadería y pastelería II
- Admin. de alimentos y bebidas
- Org. de eventos ceremoniales y protocolo
- Coctelería
- Inglés
- Trabajo final integrador

* Materias Anuales

NUESTROS OBJETIVOS

- ▶ Ofrecer una formación completa para desarrollar las competencias necesarias de la profesión y que le permita al alumno ingresar rápidamente al mercado laboral.
- ▶ Difundir nuestra gastronomía por el mundo, participando activamente en eventos nacionales e internacionales.
- ▶ Preparar al alumno para ser un excelente Chef y aportar todos los conocimientos necesarios para ser un emprendedor exitoso.

**MODALIDAD
DE CURSADO**

2 AÑOS

➤ CURSADO
REGULAR

1½ AÑO

➤ CURSADO
INTENSIVO



✓ INCLUIDO: MATERIAL DE ESTUDIO + UNIFORMES + MATERIA PRIMA





PASTELERÍA PROFESIONAL & AVANZADA

Realizá postres y productos de pastelería con presentaciones novedosas y diferentes para cada tipo de evento, obteniendo productos sabrosos y delicados de calidad. Incursoná en el mundo de la repostería y la panadería, develando los secretos de los especialistas! ¡Adquirí los conocimientos para ser un profesional de la pastelería!

PROGRAMA

1er CUATRIMESTRE

- ▶ Panadería y pastelería I *
- ▶ Seguridad e higiene
- ▶ Admin. y MKT gastronómico I
- ▶ Francés *

* Materias Anuales

2do CUATRIMESTRE

- ▶ Panadería y pastelería II *
- ▶ Admin. y MKT gastronómico II
- ▶ Org. de eventos ceremoniales y protocolo
- ▶ Francés *

3er CUATRIMESTRE

- ▶ Pastelería II
- ▶ Admin. de alimentos y bebidas
- ▶ Inglés

4to CUATRIMESTRE

- ▶ Pastelería II
- ▶ Apreciación sensorial
- ▶ Inglés
- ▶ Trabajo final integrador

NUESTROS OBJETIVOS

- ▶ Capacitar al alumno para desempeñarse como panadero o pastelero profesional en los servicios de hotelería, restaurantes, catering y eventos o negocios independientes.
- ▶ Instruir en la correcta administración de recursos, implementando diferentes menús para cada servicio.
- ▶ Adquirir conocimientos sobre instrumentos de administración empresarial, presupuestación de eventos, marketing y publicidad.

**MODALIDAD
DE CURSADO**

2 AÑOS

➤ **CURSADO
REGULAR**

1½ AÑO

➤ **CURSADO
INTENSIVO**



✓ INCLUIDO: MATERIAL DE ESTUDIO + UNIFORMES + MATERIA PRIMA





CURSOS CORTOS

De alta calidad y gran dimensión, son prácticas para quienes deseen ingresar en el mundo de la gastronomía y/o mejorar sus capacidades de manera rápida y eficiente. El alumno estará capacitado para identificar y manipular las herramientas y utensilios de cocina. Podrá también aplicar adecuadamente técnicas de cocción y métodos de presentación de variados productos.

CURSOS

GOURMET

- Chef Express
- Top Chef
- Las Recetas más Buscadas
- Viandas para Menú Ejecutivo
- Cocina Navideña Express

Chef Express II: Cocinas del Mundo

- Catering: Cocina para Eventos
- Sushi
- Cocina Japonesa y Sushi
- Cocina Española e Italiana
- Cocina árabe

REPOSTERÍA, PANADERÍA Y DULCE

- Decoración de Tortas
- Decoración de Tortas Avanzado
- Panadería y Pastelería
- Pastelería para Eventos
- Chocolatería

BEBIDAS Y COCTELERÍA

- Bartender
- Sommelier

SALUDABLE

- Cocina Diet
- Cocina para Celíacos
- Cocina Vegana

NUESTROS OBJETIVOS

- ▶ Desarrollar en los alumnos, habilidades y capacidades técnicas específicas que le permitan desempeñarse con mayor éxito y obtener mejores resultados.
- ▶ Incrementar y/o mejorar sus capacidades técnicas y prácticas de manera rápida y eficiente.

**MODALIDAD
DE CURSADO**



**CURSADO
REGULAR**

*Consultá en secretaría
la duración de cada curso*



INCLUIDO:

**MATERIAL
DE ESTUDIO**



UNIFORMES



**MATERIA
PRIMA**





COCINERITOS

Enseña de manera práctica y entretenida los secretos y atributos de la buena cocina, el reconocimiento de ingredientes y valores fundamentales como la higiene y el cuidado de los utensilios. Una excelente oportunidad para que niños y niñas se inicien en el arte de la cocina. Aprenderán a cocinar utilizando diferentes técnicas y materias primas, promulgando el trabajo en

EDADES Y NIVELES

PRIMER NIVEL

► Para niños de 8 a 11 años

SEGUNDO NIVEL

► Para niños de 12 a 15 años

TERCER NIVEL

► Para niños de 12 a 15 años

ALGUNAS RECETAS

Brownie
Calzones
Canelones
Pastelitos
Pastel de carne
Spaguetti
Hot Dog

Batido de banana y cacao
Cookies de avena y pasas
Galletitas crocantes de arroz
Brochetes de lomo con papas
Empanadas de jamón y queso
Mousse de duraznos

Pallitos de queso
Plonono
Budin
Tiramisú
Selva negra
Pizza casera

NUESTROS OBJETIVOS

- ▶ Inculcar la importancia de la higiene y el cuidado en el uso de las herramientas, los utensilios y el equipamiento.
- ▶ Dar a conocer las técnicas básicas y los ingredientes necesarios para la elaboración de comidas rápidas, sencillas y divertidas.
- ▶ Infundir la amistad y la convivencia a través de las actividades propuestas.

**MODALIDAD
DE CURSADO**

8 MESES

**CURSADO
REGULAR**



✓ INCLUIDO: MATERIAL DE ESTUDIO + UNIFORMES + MATERIA PRIMA





SEMINARIOS Y CLASES MAGISTRALES

Clases magistrales (AULA SHOW): es una clase demostrativa, donde el docente desarrolla y enseña las técnicas que presentan cierta complejidad.

Seminarios (WORKSHOP): es una clase práctica donde los asistentes son los que cocinan! siguiendo las indicaciones y consignas del docente.

ALGUNOS SEMINARIOS

- ▶ Pizzas
- ▶ Pastelería Decorativa y Temática
- ▶ Cocina Fit
- ▶ Pastelería Fit
- ▶ Hamburguesas Gourmet
- ▶ Macarons

- ▶ Sushi
- ▶ CM: Química Culinaria - Espumas
- ▶ Pizzas y Empanadas
- ▶ Fast Food
- ▶ Dec. de Tortas: Técnica Espejo
- ▶ Cocina Navideña

- ▶ Pasta y Salsas
- ▶ Embutidos
- ▶ Panadería
- ▶ Cupcakes
- ▶ Pastelería Americana
- ▶ Empanadas

- ▶ Cocina sin TACC
- ▶ Trufas Nueva Generación
- ▶ Bombones Ultra Brillo y Color
- ▶ Tortas de Vitrina
- ▶ Bordes Perfectos
- ▶ Tortas Decoradas con Buttercream

NUESTROS OBJETIVOS

- ▶ Clases magistrales (AULA SHOW): Mediante las clases magistrales, los participantes podrán iniciarse en el conocimiento de los procesos y las metodologías necesarias para la obtención de los platos y recetas más preciados.
- ▶ Seminarios (WORKSHOP): Con los Workshops, los participantes aprenden a trabajar en grupo, realizando recetas, respetando procesos y obteniendo diferentes presentaciones aplicando las técnicas adecuadas.

**MODALIDAD
DE CURSADO**

DE
2 a 4
HORAS

**CURSADO
REGULAR**





MATERIAL DE ESTUDIO

Cada curso de IGA está respaldado por un material de estudio de primerísimo nivel y calidad, elaborado por reconocidos profesionales en el área de la gastronomía y la educación. Los alumnos que cursan: **GASTRONOMÍA & ALTA COCINA**, y **PASTELERÍA PROFESIONAL & AVANZADA**, disponen de libros de excelencia con todas las materias de la currícula, incluyendo todas las prácticas en las cuales se desarrollan las principales recetas paso a paso acompañadas de fotos full color.

COCINERITOS y **CURSOS CORTOS** Están respaldados por cuadernos en formato revista a todo color, con todo el contenido teórico-práctico de la currícula.



LA RED DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA
MÁS IMPORTANTE DE AMÉRICA



IGA Córdoba - Deán Funes 1047

☎ (0351) 421 1356

✉ cordoba@e-iga.com.ar

☎ 351 5731321