

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
2a4
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