

Ciclo
2019



EAG

ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

COCINA VEGANA

APRENDÉ LAS TÉCNICAS Y SECRETOS DE LA COCINA VEGANA A TRAVÉS DE RECETAS SÚPER CREATIVAS QUE DESAFÍAN A LAS TRADICIONALES. UN PROGRAMA PENSADO Y DISEÑADO PARA QUE EXPERIMENTES Y DESCUBRAS UNA NUEVA MANERA DE ALIMENTARTE SALUDABLEMENTE.

Ciclo
2019

PRÓXIMO INICIO

SEPTIEMBRE 2019



COORDINADO POR MAR VEGAN

Profesional Gastronómica especializada en Cocina Vegana

MODALIDAD

Clases prácticas

En aulas taller equipadas con la última tecnología.

DURACIÓN Y HORARIOS

2.30 horas por semana durante 4 meses cursando 1 vez por semana

¡Te brindamos la posibilidad de cursar hasta 2 (dos) materias teóricas de manera optativa y gratuita para completar tu cursada! Podés elegir entre: Introducción a la Cocina, Management, Costos y Marketing, Nutrición, Seguridad e Higiene, Servicio de Salón, Cata y Maridaje, Proyecto Final.

Plan de pagos

Matrícula + 4 cuotas consecutivas.

Medios de pago: Efectivo, tarjeta de crédito o débito.

El valor de nuestra cuota incluye la materia prima utilizada en la cursada, utensilios, recetas, material de estudio y derechos de examen.



Al finalizar la cursada recibirás un Certificado Privado como

- Especialista en Cocina Vegana.

Ciclo
2019

PLAN DE PAGOS Y HORARIOS

SEDE: CAPITAL

PAGANDO DEL 1 AL 10 DE CADA MES (*)

Sábados
13 a 15:30 hs

\$4.300

SEDE: RAMOS

PAGANDO DEL 1 AL 10 DE CADA MES (*)

Jueves
18:30 a 21 hs

\$4.300

(*) Se abona 1 matrícula + 4 cuotas del valor que corresponda al horario elegido. La matrícula tiene el mismo valor de 1 cuota mensual correspondiente a su horario.

Ciclo
2019

INSCRIPCIÓN

ARGENTINOS

Mayor de 16 años.

- Fotocopia de DNI
- 2 fotos carnet 4X4 actualizada, a color.

EXTRANJEROS

Mayor de 16 años.

- Fotocopia de Pasaporte o cédula
- 2 fotos carnet 4X4 actualizada, a color.

*Al momento de la inscripción es importante traer **AL MENOS** la fotocopia del DNI, cédula o pasaporte y abonar la Matrícula para reservar tu vacante y asegurarte el lugar en el programa.*

MÁS BENEFICIOS...

- CERTIFICADO PRIVADO
- ASISTENCIA SALIDA LABORAL
- PRÁCTICAS LIBRES
- CONVENIOS EDUCATIVOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- INTERCAMBIOS PROGRAMÁTICOS
- CLÍNICAS GRATUITAS
- MASTER CLASS
- DEPARTAMENTO DE ALUMNOS Y BENEFICIOS PARA EGRESADOS

CONTENIDOS GENERALES

NIVEL 1 : INTRODUCCIÓN A LA COCINA VEGANA

Este nivel está destinado a las técnicas básicas de la cocina vegana y al conocimiento de la materia prima base y trascendental de la alimentación vegana. En cada clase, los alumnos realizarán leches vegetales, quesos, snacks, galletas y platos elaborados completos.

NIVEL 2 : COCINA VEGANA AVANZADA

En la segunda etapa del curso, los alumnos aplicarán los conocimientos adquiridos en el nivel 1 y cocinarán recetas de mayor complejidad que combinen técnicas y preparaciones básicas para lograr platos elaborados.



CONTENIDOS GENERALES

NIVEL 3 : PASTERERÍA VEGANA

Este nivel está dedicado exclusivamente a las preparaciones dulces y se recrearán recetas típicas de la pastelería, pero desde una alternativa vegana y consciente. Aprenderán a elaborar mantequilla, dulce de leche, glaseados, cremas y rellenos sin productos de origen animal. También, se aplicarán las técnicas básicas de la pastelería.

NIVEL 4 : PANADERÍA VEGANA

La etapa está destinada a la panadería vegana. Los alumnos elaboraran facturas, panificados (con y sin gluten) y preparaciones típicas sin productos de origen animal. Aprenderán conceptos básicos de la panadería y utilizarán técnicas básicas de la misma ¿Cómo hacer un hojaldre? ¿Cómo leudar panes sin gluten?





EAG

ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

CAPITAL | Av. Scalabrini Ortíz 383 - [54 11] 4858-3606.

OLIVOS | Av. Maipú 2287 - [54 11] 4799-6477.

RAMOS MEJÍA | Av. de Mayo 277 - [54 11] 4464-0303.

LANÚS | Av. Hipólito Yrigoyen 3690 - [54 11] 4249-6999.

0810.122.4100

INFO@EAG.EDU.AR | WWW.EAG.EDU.AR
SEGUINOS EN   