CAMPOALTO

Técnico Laboral en **Cocina**

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Capacidad para elaborar diferentes platos a nivel nacional teniendo en cuenta las normas para la manipulación y recepción de insumos y así satisfacer la necesidad del cliente o consumidor.

PERFIL OCUPACIONAL

Este programa le permite al egresado trabajar en restaurantes, hoteles, bares y cruceros.

Puede trabajar como auxiliar de cocina o crear su propia empresa o restaurante.

Aprenderá a realizar:

- Técnicas de repostería, pastelería y decoración de platos.
- Manipulación de alimentos.
- Técnicas de cocina caliente (parrilla, pastas, asados, vegetales).

JORNADAS

Lunes a Viernes - 8:00 AM a 11:00 AM / 6:00 PM - 9:00 PM
Sábados - 8:00 AM a 4:00 PM
Domingos - 8:00 AM a 4:00 PM

Duración del programa: 3 semestres (2 Teórico-Práctico y 1 Práctico)
1200 horas del Programa.

SITIOS DE PRÁCTICA

Club Militar.
Hotel Dann.
Restaurante Mi Perú.
Casa Hotel Santa Barbara.
Hotel Ambar.
Hotel de la Ville.
Profesionales A y B.
Escuela Militar.

Flexibilidad en: Horarios - **Sedes** - Financiación

PLAN DE **ESTUDIO**

1 Semestre

Competencia 1

Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas internas.

Competencia 2

Realizar procesos básicos para la prestación del servicio.

Competencia 3

Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.

2 Semestre

Competencia 4

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Competencia 5

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.