Técnico Laboral en

COCINA GASTRONÓMICA

INSTITUTO TECNICO COLOMBIANO

Certificado Otorgado

Técnico Laboral en COCINA GASTRONÓMICA. Resolución de aprobación No. 852 del 08 de octubre de 2021 de la S.E.M.

Duración del Programa

- 3 Semestres: Jornada diurna, nocturna y Sabatina

Perfil del Egresado

El Técnico en Cocina Gastronómica El estudiante debe adquirir competencias en diseño de propuestas gastronómicas, preparación de alimentos, cocteles y productos de pastelería, gestión del servicio, control de calidad, uso adecuado de equipos, cálculo de costos, organización de eventos y desarrollar una mentalidad emprendedora.

Perfil Laboral

El Técnico en Gastronomía puede desempeñarse en restaurantes, hoteles, panaderías, pastelerías, bares, caterings, empresas de eventos, casinos, cruceros, comedores industriales y emprendimientos propios en el sector gastronómico.

Normas Básicas

- Técnicas de la información y la Comunicación.
- Ética y Valores.
- Técnicas de Estudio.
- Inducción en procesos administrativos.

Semestre 1

- Cocina Básica
- Composición Y Producción De Alimentos
- Costos
- Servicio Y Atención Al Cliente

Semestre 2

- Cocina Fría
- Cocina Para Carnes, Aves Y Pescado
- Coctelera Y Bar
- Cocina Nacional
- Practica Laboral Uno

Semestre 3

- Cocina Caliente
- Cocina Internacional
- Cocina Fusión
- Pastelería
- Organización De Eventos
- Practica Laboral Dos

Prácticas Laborales

Prácticas formativas en restaurantes

Visitanos: Cra 6 No. 16-98 Barrio el llano, Cartago
Teléfono: 3116096385

Email:
mercadeo@intec.edu.co