

Técnica Laboral por competencia en Cocina

Resolución 2506 de Noviembre 09 del 2015



Perfil del Egresado: El técnico laboral tendrá la capacidad y habilidad necesaria para la adecuada preparación de alimentos, su conservación, nutrición, configuración de menús, ejecuta procesos básicos en su servicio, apoya de manera determinante al profesional en la consecución de objetivos en la prestación de un servicio eficiente que beneficie al cliente con demanda culinaria.

REQUISITOS

- ✚ Edad mínima 16 años
- ✚ Copia del documento de identidad
- ✚ Registro civil
- ✚ 2 fotos 3x4 fondo azul
- ✚ Certificado de 9 grado o diploma de bachiller
- ✚ Sisben, o EPS
- ✚ Carpeta con gancho
- ✚ Estampilla Procultura \$24.000

OCUPACIÓN LABORAL:

Podrá desempeñarse en cargos como: Cheff, Auxiliar de Cheff, Cocinero, Pastelero ser contratado por cafeterías, restaurantes, negocios de comidas rápidas, hoteles, hospitales y otros establecimientos.

HORARIOS

INDEP desarrollara sus programas de Formación en un horario amplio y flexible lo cual permita a los estudiantes organizar sus actividades de formación, en jornadas Diurnas, Nocturnas y Fines de Semana

VALOR SEMESTRE \$ 500.000 Puedes pagarlo a cuotas pre-inscribete recibe % descuento

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

CÁTEDRA INDEP

HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

COCINA BÁSICA.

BPM Y HACCP

MATEMÁTICAS

OFIMÁTICA Y TIC'S

SEGUNDO SEMESTRE

COCINA FRÍA Y CALIENTE.

COCINA NACIONAL

PRINCIPIOS DE REPOSTERÍA

CORTES

INGLES I

EMPRENDIMIENTO

ÉTICA

TERCER SEMESTRE

COCINA INTERNACIONAL

REPOSTERÍA

BEBIDAS

INGLES II

PRACTICA EMPRESARIAL

PRENSCRIPCION

REGRESAR