



TÉCNICO EN COCINA.

PLAN DE ESTUDIO.

COCINA	
MODULO	HORAS
Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas de la organización. 1A	48
Dirigir el personal a cargo de acuerdo con políticas de la organización. 1B	48
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	48
Organizar la producción de alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente y estándares establecidos.	48
Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente 1A	48
Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente 1B	48
Fomentar prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo en el marco de los principios de autocuidado y normatividad legal vigente. 1A	48
Fomentar prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo en el marco de los principios de autocuidado y normatividad legal vigente. 1B	48
Emprendimiento	48
Informática Básica	48
ética	48
Ingles	48
ETAPA PRODUCTIVA	450

PERFIL DE EGRESO.

Competencias Técnicas.

- Auxiliar de cocina
- Ayudante de cocina
- Cocinero de cocina Fría
- Cocinero de cocina caliente
- Cocinero de Cocina Internacional
- Auxiliar de mostrador-cafetería
- Ayudante de comida rápida
- Auxiliar de cafetería
- Lavador de platos y utensilios
- Parrillero
- Cocinero

COMPETENCIAS LABORALES

- Controlar el manejo de las materias primas conforme a parámetros de calidad y rentabilidad.
- Prepara platos calientes de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.
- Interpreta receta estándar.
- Prepara platos fríos de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.
- Prepara productos de repostería de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.
- Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.