



Auxiliar de Cocina (Gastronomía)

TÉCNICO LABORAL

Auxiliar Cocina

CERTIFICADO:

Técnico Laboral por Competencias en Auxiliar Cocina

RESOLUCIÓN: 964 13/05/2022 SEV

DURACIÓN: Dos (2) semestres

METODOLOGÍA: Presencial – Semipresencial

HORARIOS: Diurno – Sábado T

El Técnico Auxiliar en Auxiliar de Cocina Compusis de Colombia, podrá desempeñarse cómo:

- Preparación y cocción de alimentos.
- Preparación y cocción de comidas y alimentos especiales.
- Mesero
- Barman
- Administrador restaurante

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN COMPUSIS DE COLOMBIA?

- Modelo educativo.
- Asesorías constantes.
- Ambientes de aprendizajes a la medida.
- Horarios flexibles y rotativos.
- Docentes de alta calidad.
- Plataforma virtual.
- Formación de alta calidad.
- Educación a tu necesidad al mejor precio.

TÉCNICO LABORAL**AUXILIAR DE COCINA****COMPETENCIAS****COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- COSTOS
- DESARROLLO HUMANO
- TIC
- INGLÉS TÉCNICO
- FRANCES

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA
- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- COCINA BÁSICA
- COCINA COLOMBIANA I
- COCINA COLOMBIANA II
- COCINA INTERNACIONAL I
- COCINA INTERNACIONAL II
- PANADERIA Y REPOSTERIA
- MESA Y BAR
- CATERING

DIPLOMADO CERTIFICACIÓN**PERFIL OCUPACIONAL**

- Administrador restaurante
- Hoteles.
- Hospitales.
- Clubes.
- Barcos y establecimientos similares.
- Bares.
- Sitios sociales.

REQUISITOS

- Fotocopia del documento de identidad al 150%
- Certificado de grado noveno aprobado o fotocopia del diploma y/o acta de bachiller
- Foto 3x4 en fondo blanco
- Certificado EPS
- Carpeta Azul con gancho legajador