



## Auxiliar de Cocina

### TÉCNICO LABORAL

## Auxiliar de Cocina

**CERTIFICADO:**

Técnico Laboral por Competencias en Auxiliar de Cocina

**RESOLUCIÓN:** 1085 02/04/2018 SEV

**DURACIÓN:** Tres (3) Semestres

**METODOLOGÍA:** Presencial

**HORARIOS:** Diurno – Nocturno – Sábado M – 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

### ¿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.



### AREAS DEL SABER

#### TÉCNICO LABORAL AUXILIAR DE COCINA

##### SEMESTRE I

- Historia de la Gastronomía
- Manipulación de alimentos - BPM
- Cocina Básica
- Costos
- Ética
- TIC
- Seminario I

##### SEMESTRE II

- Cocina Colombiana
- Panadería y Pastelería
- Cocina Internacional
- Inglés I
- Seminario II

##### SEMESTRE III

- Cocina Gourmet
- Cocina Saludable
- Inglés II
- Modalidad de Certificación

### PERFIL OCUPACIONAL

- Restaurantes.
- 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