

Técnico Laboral en Auxiliar en Cocina

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Res. SED 13-093 25-10-2021

Prepárate para:



Enfocarte en técnicas culinarias modernas que combinan tradición e innovación.



Aprender a cocinar cuidando cada detalle de higiene, garantizando calidad y confianza en cada plato.



Estudiar en un ambiente moderno, con cocinas equipadas para aprender practicando en espacios diseñados para tu crecimiento.



Aprender desde lo básico hasta técnicas pro, con enfoque práctico, seguridad alimentaria y alta proyección.

Experimenta y conecta
con el **mundo empresarial**

Nuevo Campus: Av. carrera 68 No. 68B 45
Sede Teusaquillo: Av. calle 32 No. 17 – 30
PBX: 601 338 06 66

www.ucompensar.edu.co



Si te apasiona la cocina, este programa es para ti. Practica en cocinas equipadas y conviértete en un experto en preparación de alimentos, técnicas modernas, higiene y seguridad alimentaria. Prodrás trabajar en restaurantes, hoteles, cafeterías o emprender tu propio negocio siendo parte del mundo gastronómico con una formación práctica, actual y enfocada en lo que el sector realmente necesita. ¡Tu futuro en la cocina empieza aquí!

Así impactarás en el mundo laboral:

Como egresado, podrás desempeñarte en diversos roles del sector gastronómico, brindando apoyo en la preparación, servicio y atención en múltiples tipos de establecimientos y entornos de alimentos.

- Auxiliar de cocina en restaurantes, hoteles, cafeterías y servicios de catering.
- Auxiliar de mesa y bar, apoyando el montaje, servicio y atención al cliente.
- Auxiliar de cafetería en entornos institucionales, escolares o empresariales.
- Auxiliar de servicio de alimentos en clínicas, hospitales o comedores industriales.
- Auxiliar de autoservicio en bufets, casinos o líneas de atención al cliente.
- Ayudante de comidas rápidas en negocios de comida ágil o emprendimientos propios.



El perfil que estás construyendo

Siendo egresado estarás capacitado para preparar, acondicionar y ensamblar alimentos con técnicas culinarias y buenas prácticas de manufactura, aportando calidad y eficiencia en diversos entornos del sector gastronómico.

- Prepararás, acondicionarás y ensamblarás alimentos aplicando técnicas culinarias y normas de higiene.
- Apoyarás procesos de cocina en restaurantes, cafeterías, hoteles y servicios institucionales.
- Ejecutarás procedimientos culinarios con altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Contribuirás al cumplimiento eficiente de las órdenes de servicio y satisfacción del cliente.
- Aplicarás buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Trabajarás en equipo con compromiso, responsabilidad y enfoque en la mejora continua.

Plan de Estudios

Técnico Laboral en Auxiliar en Cocina

Resol. N° 13-093 del 25 de octubre de 2021. Vigencia 5 años. Bogotá, D.C.

Semestre 1

- Alistamiento para la Preparación de Alimentos
- Manipulación de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura
- Aplicar Técnicas de Preparación
- Inglés Básico

Semestre 2

- Competencias Transversales
- Mesa y Servicio
- Cocina Básica: Cortes, Fondos, Salsas
- Inglés Técnico
- Estandarización y Calidad en la Cocina

Semestre 3

- Higiene y Salud
- Gastronomía Mundial
- Cocina Saludable y Nutrición
- Fundamentos Catering y Bufet

Realiza tu proceso de matrícula aquí

