

Técnico Laboral en Auxiliar en Cocina

Res. SED 13-093 | 25-10-2021

MODALIDAD PRESENCIAL

BOGOTÁ



Campo Laboral

Nuestros programas técnicos laborales tienen el propósito de formar, promover, contribuir y complementar el desarrollo humano en práctica del trabajo mediante la aplicación de competencias específicas, promoviendo los conocimientos técnicos y habilidades que dan respuesta coherente con las necesidades y expectativas de la persona, la sociedad, las demandas del mercado laboral, el sector productivo, las características de la cultura y el entorno.

Podrás ejercer tu profesión en los siguientes campos:

- Auxiliar de servicio de alimentos y bebidas.
- Ayudante de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Auxiliar de autoservicio alimentos.
- Cocinero de comidas rápidas.
- Ayudante de comidas rápidas.
- Auxiliar de cafetería.
- Auxiliar de cocina.
- Auxiliar de mesa y bar.
- Steward.

Sé un **experto** en

- Higienizar plantas y/o áreas de producción y servicios de alimentos y bebidas de acuerdo con los procedimientos técnicos y los estándares del establecimiento.
- Orientar materias primas e insumos en refrigeradores, alacenas y otras áreas de almacenamiento de acuerdo con técnicas de conservación, la normativa de manipulación de alimentos y los estándares del almacenamiento.
- Aprovechamiento del material profesional de alimentos y bebidas según el manual de procedimiento de limpieza y desinfección.
- Efectuar operaciones de alistamiento de alimentos de acuerdo con los procedimientos técnicos y los estándares del establecimiento.
- Preparar, acondicionar y ensamblar alimentos y bebidas de acuerdo con los procedimientos técnicos y los estándares del establecimiento.
- Atender el servicio de alimentos y bebidas según los protocolos y los estándares del establecimiento.



Podrás ser **parte** de

El apoyo a los procedimientos relacionados con preparación y servicio de alimentos, en restaurantes, cafeterías, negocios de comidas rápidas, hoteles, hospitales y otros establecimientos de producción y servicios de alimentos, bajo estándares de calidad que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria y la orden de servicio.

Este será tu perfil

El egresado del programa Técnico laboral en Auxiliar en Cocina estará en la capacidad de preparar alimentos aplicando varias técnicas y buenas prácticas de manufactura, higienizando los equipos para la preparación y almacenamiento de productos alimenticios, además de la atención a los clientes en el servicio de cocina.

De igual manera, desarrollará habilidades de comunicación asertiva, escucha activa, atención al detalle, trabajo en equipo y orientación al servicio, evaluando y controlando las actividades de cocina.

TÉCNICO LABORAL EN AUXILIAR EN COCINA

1.008 HORAS

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

MÓDULOS

SEMESTRE I	Alistamiento para la Preparación de Alimentos	Manipulación de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura	Aplicar Técnicas de Preparación	Inglés Básico	
SEMESTRE II	Competencias Transversales	Mesa y Servicio	Cocina Básica: Cortes, Fondos, Salsas	Inglés Técnico	Estandarización y Calidad en la Cocina
SEMESTRE III	Higiene y Salud	Gastronomía Mundial	Cocina Saludable y Nutrición	Fundamentos Catering y Bufet	