

Perfil Ocupacional



- Sous Chef: Asistente directo del chef ejecutivo, responsable de coordinar las actividades diarias de la cocina.
- Chef de Partie: Especializado en una sección específica de la cocina, como pescados, carnes o postres.
- Cocinero de Banquetes: Encargado de preparar grandes cantidades de alimentos para eventos especiales.
- Chef de Catering: Dirige la cocina de un servicio de catering, planificando y ejecutando menús para eventos.
- Cocinero de Cruceros: Trabaja en la cocina de cruceros, preparando alimentos para los pasajeros.

Convenios



- Restaurantes de la Administradora Monserrate.

PBX: 3 902202- **Ext.** 1100- 1116 o 1126
info@unimonserrate.edu.co

Sede Campus Unión Social - Av. Calle 68 # 62 -11

f   **Unimonserrate**



Técnico en Cocina

Nacional e Internacional

Sé un 10/10 

Formación pertinente a las necesidades del sector productivo real, teniendo egresados multifuncionales que se adapten a todos los escenarios y entornos laborales en que se encuentren, forman personas con competencias específicas asociadas al sector culinario, con un alto componente ético y principios de emprendimiento.

Proyección

Título otorgado: Técnico laboral por competencias en cocina nacional e internacional

Resolución: 12-079 de 2 de agosto de 2023

Duración estimada: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial

Horario Hiperflexible

Requisitos

*Uniforme de cocina institucional

*Escolaridad y edad mínima: Básica secundaria “novenio grado” y mayor de 16 años.

Perfil del Egresado



Los egresados de Técnico en cocina nacional e internacional establecerá propuestas gastronómicas con ideales novedosas, contará con conocimientos generales y específicos, que les permitirá desempeñarse de manera exitosa en distintos campos; así como de vincular de manera ideal la teoría y la práctica en su desempeño profesional. Habrán desarrollado las habilidades necesarias para trabajar en equipo, en ambientes multidisciplinarios, asumiendo su rol y responsabilidad. Todo egresado habrá recibido una formación sustentada en valores como un profesional integral y capacitado, esto los formará de una manera consciente, respondiendo a las necesidades de las organizaciones.



Plan de estudios

¿Que materias verás durante el programa?

Primer Cuatrimestre

Asignaturas / Materias

- Técnicas básicas I
- Manipulación de alimentos
- Habilidades blandas I
- Matemáticas básicas
- Panadería

Segundo Cuatrimestre

Asignaturas / Materias

- Seguridad y salud en el trabajo
- Historia de la cocina y Geografía
- Habilidades blandas II
- Técnicas básicas II
- Pastelería

Tercer Cuatrimestre

Asignaturas / Materias

- Servicio
- Técnicas básicas III
- Habilidades blandas III
- Políticas públicas
- Sistemas
- Inglés Técnico

Cercanía:

Sede Unión Social: Av. Calle 68 # 62-11

*Posibilidad de descuentos o becas

*Aplica condiciones y restricciones