

Técnico Laboral en Cocina Nacional e Internacional

Presencial
Bogotá / Unión Social- San Antonio



¿Por qué estudiar Técnico Laboral en Cocina Nacional e Internacional?

Estudiar Técnico Laboral en Cocina Nacional e Internacional te permite desarrollar una visión creativa y profesional que combina las técnicas culinarias tradicionales con las tendencias gastronómicas del mundo. Esta formación prepara especialistas capaces de planificar, preparar y presentar platos con altos estándares de calidad, integrando sabores, métodos y culturas culinarias diversas. En un entorno donde la gastronomía evoluciona constantemente y la experiencia culinaria es un factor diferenciador, esta combinación de conocimientos se convierte en una oportunidad única de crecimiento profesional. Aprenderás a gestionar procesos en cocina, optimizar recursos, aplicar normas de higiene y seguridad, y crear propuestas gastronómicas innovadoras que cautiven a los comensales sin perder la esencia de la cocina nacional e internacional.

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

Proyección

Titulo 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

Perfil del egresado

Los egresados de Técnico en cocina nacional e internacional establecerán 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.

- UNIFORME DE COCINA INSTITUCIONAL**
- ESCOLARIDAD Y EDAD MÍNIMA: BÁSICA SECUNDARIA “NOVENO GRADO” Y MAYOR DE 16 AÑOS.**
- POSIBILIDAD DE DESCUENTOS O BECAS**
- APLICA CONDICIONES Y RESTRICCIONES**

Plan de Estudios

¿Qué materias verás durante el programa?

1 Semestre

Técnicas básicas I

Manipulación de alimentos

Habilidades blandas I

Matemáticas básicas

2 Semestre

Seguridad y salud en el trabajo

Historia de la cocina y Geografía

Habilidades blandas II

Técnicas básicas II

Pastelería

3 Semestre

Servicio

Técnicas básicas III

Habilidades blandas III

Políticas públicas

Sistemas

Inglés Técnico

PBX: 3 902202 - Ext. 1116 o 1126

info@unimonserrate.edu.co

Sede Unión Social Av. Calle 68 # 62-11

Sede San Antonio Calle 6 Sur # 14 A -27



Unimonserrate

**SEGUIMOS
EMPODERANDO
A LAS GENERACIONES
FUTURAS**

