

¿Te has imaginado **trabajando** en

Cocina?

Inicia por **matricularte al programa:**
Técnico Laboral por Competencias:



Cocina

Duración del programa:
3 semestres
(2 teóricos-prácticos, 1 práctico)
1200 Horas del Programa.



Objetivo General

Desarrollar las habilidades en el campo de la culinaria con la capacidad de ejecutar actividades en los procesos básicos de preparación, y apoyo en las áreas de alimentos y bebidas actuando de forma ética y con la adecuada aplicación de normas de bioseguridad e higiene.

Objetivos Específicos

Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente.

Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.

Cumplimiento de normas y reglas para el manejo de manipulación de alimentos.

Alistar área de producción.

Acondicionar materia prima.

Aplicar técnicas de preparación.

Alistar servicio.

Proporcionar el servicio.

Alistar área de servicio.

Atender a los clientes.



Campoalto



Campoalto.official



Campoaltoedu

Tel: 7 441 441

¡Ey! ¿por qué estudiar este programa?

La aspiración laboral para un egresado en cocina está por encima de los 2SMMLV (valor a la fecha, según la página tusalario.com).

En el segundo trimestre de 2016 los cocineros formaron parte de las 3 ocupaciones con mayor contratación por el amplio crecimiento del sector.

Nuestros egresados no solo tienen los conocimientos operativos para trabajar en este campo, sino también la capacidad de análisis financiero para la creación de empresa.

Nuestros estudiantes son enseñados desde la base, es decir desde la compra de insumos para la preparación de sus platos hasta la comparación por precio, cantidad y demás.



Campoalto



1er Semestre



- 1 Mejores Personas, Mejores Empleos.
- 2 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- 3 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.

2do Semestre



- 1 Atender alojamiento según especie animal y procedimiento técnico.
- 2 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- 3 Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.



Campoalto



Requisitos



- Fotocopia Documento de identidad
- Certificado afiliación EPS
- Foto 3x4
- Fotocopia Diploma o Acta de Bachiller (Si ya terminó)

Opciones de pago

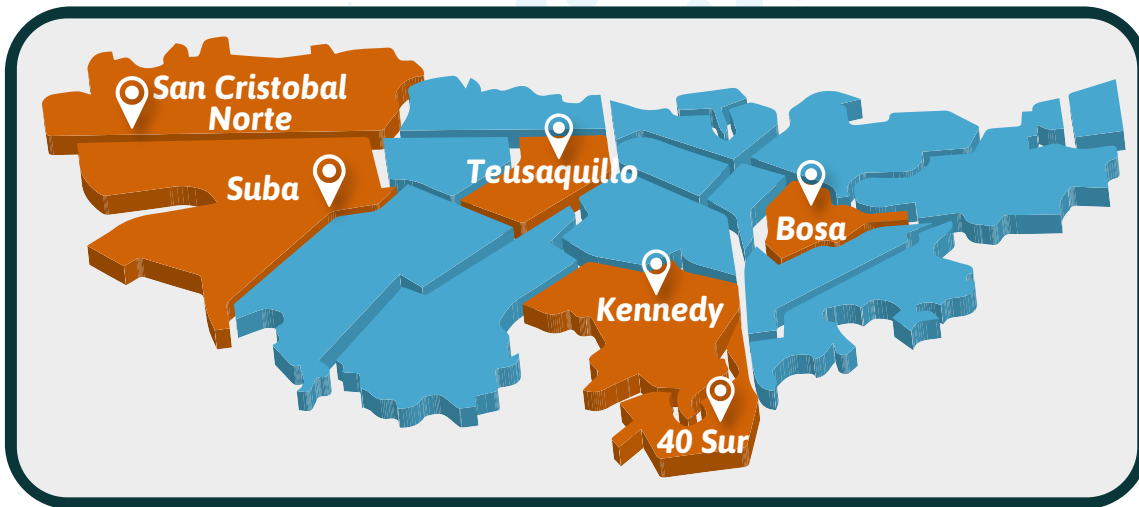


- Efecty** - Convenio 2109
- Corresponsal Banco de Bogotá** - Convenio 2109
- Consignación Banco de Bogotá** - Cuenta Corriente 802046722 -
Campoalto Acesalud
- AvalPay Center
- Puntored** - Convenio 999991



Campoalto





Sede Teusaquillo

Av. Caracas No. 34 - 22

Sede Suba

Cra. 103D No. 136 - 0

Sede 40 Sur

Av. Caracas No. 41B – 25 Sur

Sede Kennedy

Av. Boyacá No. 37 – 55 Sur

Sede Bosa

Calle 65 sur No. 77G- 54

Sede San Cristóbal Norte

Cra. 7g #158a-20



Campoalto.official



Campoaltoedu

Tel: 7 441 441

Somos: **#MovimientoCampoalto**



Campoalto



[Campoalto.oficial](#)



[Campoaltoedu](#)

Tel: 7 441 441