

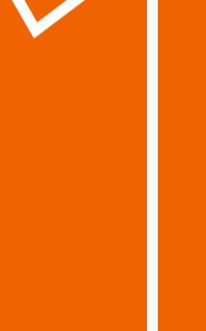
Técnico Laboral por competencias en **Auxiliar en Cocina**

Duración
3 semestres
└ 2 semestres teóricos
1 semestre práctico



¿Qué puedes hacer?

Podrás apoyar en la preparación, montaje y presentación de alimentos y bebidas siguiendo estándares de higiene, calidad y seguridad alimentaria. Participarás en la elaboración de platos fríos y calientes, repostería, coctelería y bebidas especiales; acondicionarás insumos, utensilios y equipos; y contribuirás en la organización y limpieza del área de cocina. Además, podrás realizar tareas de atención al cliente, servicio de alimentos y manejo básico de caja, adaptándote a diferentes entornos gastronómicos.



Plan de Estudios

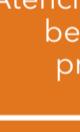
1 SEMESTRE

Mejores personas, mejores empleos 
Competencias blandas, cultura de paz, técnicas de estudio y ortografía

Cocina básica 
Preparación de alimentos según orden de producción y receta estándar

Enología y coctelería 
Preparación de cócteles y bebidas aromatizadas

Manipulación de alimentos 
Manejo de insumos según procedimiento técnico y normatividad vigente

Organización y preparación previa 
Elaboración de mise en place de acuerdo con plan de producción y normas técnicas

2 SEMESTRE

Preparación para la vida laboral 
Orientación para prácticas efectivas y desarrollo de competencias laborales

Gestión emprendedora 
Herramientas y estrategias para iniciar un emprendimiento gastronómico

Repostería y pastelería 
Elaboración de recetas variadas con diferentes diseños y texturas

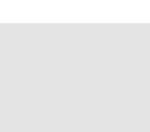
Servicio 
Atención y servicio de alimentos y bebidas bajo estándares y procedimientos técnicos

Recaudo de caja 
Procesamiento de cobros siguiendo normativas y manuales técnicos

3 SEMESTRE



Sincrónico



Presencial

Práctica empresarial

¿Por qué elegir a Campalito?



ESTUDIO PATROCINADO

Inicia tu formación sin preocupaciones

*Aplican Tyc Válido para programas seleccionados



ACCESIBILIDAD ECONÓMICA

Educación de calidad al alcance de todos.



UBICACIONES ESTRÁTÉGICAS

6 sedes en diferentes localidades de Bogotá

CONTÁCTANOS



CONVENIOS EMPRESARIALES

Acceso a oportunidades con empresas líderes.



CERTIFICACIÓN ISO 9001:

Reconocimiento por nuestro compromiso con la calidad.



CAMPOALTO PLUS

Cursos cortos, aprende, aplica, avanza.

MATRÍCULAS ABIERTAS



Métodos de Financiación

Financiación directa sin intereses
Entidades financieras aliadas