

# 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 SE MESTRE

#### Mejores personas, mejores empleos



Competencias blandas, cultura de paz, técnicas de estudio y ortografía

#### Enología y coctelería



Preparación de cócteles y bebidas aromatizadas

#### Cocina básica



Preparación de alimentos según orden de producción y receta estándar

#### 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 SE MESTRE

#### 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 SE MESTRE

#### Práctica empresarial



**Sincrónico**



**Presencial**

## ¿Por qué elegir a Campoalto?



#### ESTUDIO PATROCINADO

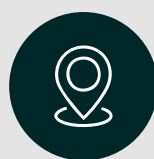
Inicia tu formación sin preocupaciones

\*Aplican TyC Válido para programas seleccionados



#### ACCESIBILIDAD ECONÓMICA

Educación de calidad al alcance de todos.



#### UBICACIONES ESTRATÉGICAS

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