



(Gastronomía)

Certificate como: TÉCNICO LABORAL EN COCINERO PRINCIPAL CON ÉNFASIS EN COCINA INTERNACIONAL

Resolución de aprobación 1865 de 06/11/2020,
RESOLUCIÓN SECRETARIA EDUCACIÓN VILLAVICENCIO.

PERFIL OCUPACIONAL

El técnico en COCINERO PRINCIPAL Ciberctec, podrá desempeñarse en diferentes áreas de su conocimiento, como Cocinero ejecutivo de restaurantes, Cocinero ejecutivo de cruceros, Director o asesor de empresas del sector gastronómico. Además, sus conocimientos en repostería permitirán su desempeño en áreas como la panadería y pastelería, Se capacitará para el emprendimiento, Podrás trabajar en el extranjero y tendrás muchas fuentes de trabajo.

Bajo la inspección, vigilancia y control de la secretaria de educación de Villavicencio.

SEMESTRE I
MÓDULO
Introducción a la cocina
Cocina y sus normas
Cocina básica
Taller de ciudadanía
Estadística
Competencias comunicativas tic
Mentalidad emprendedora
Contabilidad 1
Costos
Ingles
Practica institucional 1

SEMESTRE II
MÓDULO
Cocina caliente
Cocina fría
Enología y bar
Formulación de proyectos
Responsabilidad ambiental
Taller ventana de oportunidades
Nutrición y dieta
Hseq
Practica institucional 2

SEMESTRE III
MÓDULO
Cocina colombiana
Cocina internacional
Pescados y mariscos
Catering y servicio
Practica institucional 3

SEMESTRE IV
MÓDULO
Seminario de certificación
Cocina vanguardista
Alta pastelería
Repostería creativa
Marketing gastronómico
Turismo gastronómico
Practica institucional 4
Practica empresarial

Materias Institucionales	7
Materias Transversales	4
Materias Especificas	22
Total asignatura	33
HORAS	1800