

Sector Turismo

TÉCNICO LABORAL EN

COCCINA



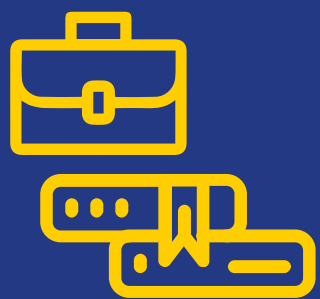
Educamos integralmente para el cierre de brechas sociales, a través del empleo y la productividad

CONOCE

LA CET

Colsubsidio Educación Tecnológica

Ofrecemos **programas innovadores** pertinentes a las necesidades de las empresas, alineados con las estrategias de desarrollo socioeconómico del país.



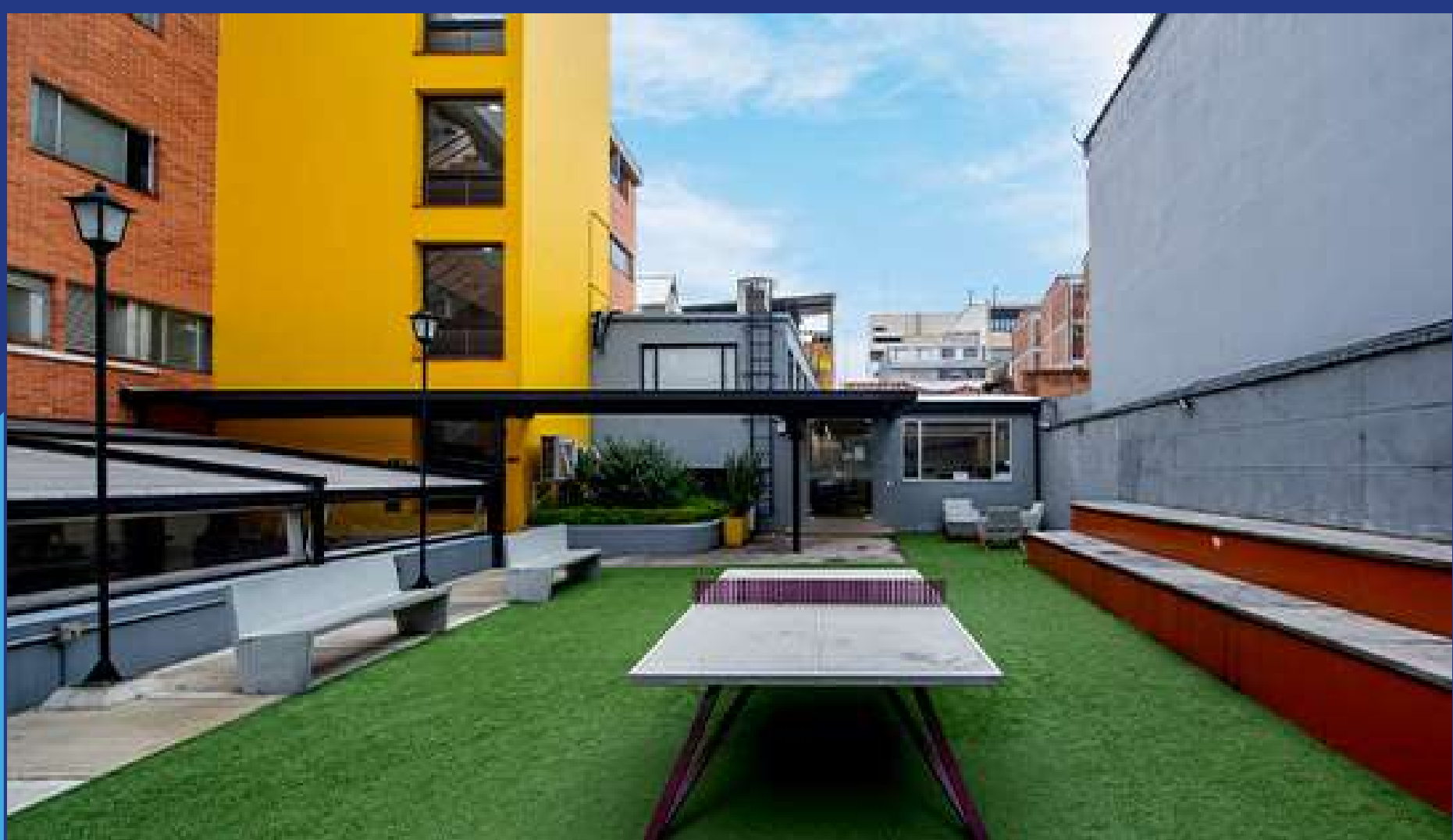
Práctica laboral en empresas afiliadas a Colsubsidio mientras aprendes



Alternativas de pago para la financiación de tu matrícula



Acceso a las instalaciones de Colsubsidio



INFORMACIÓN DEL PROGRAMA

Valor matrícula:

 \$1.554.500

*No incluye valor de inscripción

Afiliado Colsubsidio:

- Postúlate a las becas del 70%
 - Descuento del 20% en la matrícula
- *becas y descuentos no acumulables.

No afiliados Colsubsidio:

- 10% de dto para no afiliados.



Duración:
3 periodos



Valor inscripción:
\$ 58.800



Bogotá
Cra. 11 n.º 65-30

¿Te gustaría estudiar con patrocinio?

El programa **Semillero de la CET Colsubsidio** te permitirá vincularte a una empresa aliada con un contrato de aprendizaje.

¡Aprende con nosotros el arte de cocinar y aplícalo en cualquier parte del mundo!

PERFIL PROFESIONAL

Estarás en capacidad de acondicionar materia prima, alistar áreas de producción de acuerdo con procedimientos técnicos, coordinar protocolos de servicio para la ejecución de reuniones y eventos, preparar platos típicos regionales y de corte internacional, aplicar diferentes técnicas de preparación en la elaboración de menús.

Te puedes desempeñar como auxiliar de cocina en:



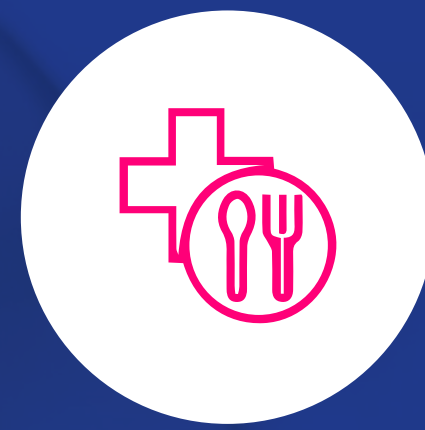
Restaurantes



Producción de alimentos y bebidas en hoteles



Casinos



Producción de alimentos y bebidas en hospitales



Producción de alimentos y bebidas en campamentos de explotación petrolera



Producción de alimentos y bebidas en instituciones educativas



Producción de alimentos y bebidas en cafeterías



Desarrollo de las buenas prácticas de manufacturación

PLAN DE ESTUDIO



OPCIÓN 1:

Lunes a viernes: 7:00 a.m. a 5:00 p.m.



OPCIÓN 2:

Martes y jueves virtual sincrónico
6:00 p.m. a 10:00 p.m. y sábados
presencial en CET 8:00 a.m. a 5:00 p.m.



UBICACIÓN:

Bogotá
Carrera 11 n.º 65-30

Primer periodo

- Control de procesos en la producción de alimentos
- Manipulación de alimentos
- Inglés I
- Proyecto de vida
- Alistamiento de materias primas
- Habilidades digitales
- Organización del área de trabajo

Segundo periodo

- Técnicas de panadería
- Técnicas de preparación
- Inglés II
- Electiva
- Atención al cliente
- Habilidades comunicativas
- Emprendimiento y productividad

Tercer periodo

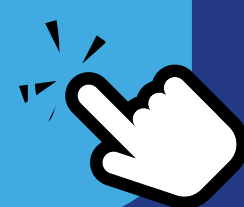
- Práctica laboral

TOTAL DE CRÉDITOS: 23

COMUNÍCATE CON NOSOTROS



WhatsApp



 @cetcolsubsidio

 Bogotá-cra. 11 n.º 65-30

 www.cetcolsubsidio.edu.co