

# PROGRAMA COCINA INTERNACIONAL PÉNSUM ACADÉMICO



## **CERTIFICADO A OTORGAR:**

- TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN AUXILIAR EN VETERINARIA
- RESOLUCIÓN:3805 del 25 de octubre del 2017

**\*DURACIÓN DEL PROGRAMA:**  
3 Semestres

**\*INTENSIDAD HORARIA:**  
1.200 horas

## **. PERFIL OCUPACIONAL**

El egresado del TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL podrá planear y ejecutar las operaciones de un establecimiento de alimentos y bebidas y realizar procesos básicos para la prestación del servicio, para lograr el nivel de satisfacción de los clientes basado en estrategias de mejoramiento de producto.

## **•PERFIL EGRESO**

Cocinero en hoteles, clubes, hospitales, cruceros e industria de alimentos

- Pastelero, repostero y panadero
- Responsable del manejo y organización de la producción de alimentos
- Operación de procesos de producción de alimentos.
- Cocinas de hoteles
- Cocinas de restaurantes
- Cocinas de instituciones prestadoras de servicios de salud de segundo, tercer y cuarto nivel de complejidad
- Cocinas de casinos de medianas y grandes empresas Cocinas de empresas de comida rápida de tamaño micro, pequeño, mediano y grande.

## SEMESTRE I

- COCINA BASICA
- HIGIENE Y NUTRICION
- COMPOSICION DEL MENU
- INGLES Y FRANCES BASICO
- COCINA INTERNACIONAL I Y II

## **SEMINARIO I**

## SEMESTRE II

- COCINA COLOMBIANA
- ADMINISTRACIÓN DE LA COCINA
- PANADERÍA
- REPOSTERÍA / PASTELERÍA
- COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## **SEMINARIO II**

## SEMESTRE III

- ORGANIZACION DE EVENTOS
- COCTELERIA Y ENOLOGIA
- SERVICIO DE MESA Y BAR
- COCINA PARA EVENTOS
- BARISMO

## SEMESTRE IV

## **INFORME DE GRADO**