

Técnico Laboral por Competencias en

COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL



MALLA CURRICULAR

MODALIDAD APRENDIZAJE

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
HB	Cocina I	HG	Cocina II
HQ	Costos y Administración	HJ	Presupuestos Hoteleros

HBPM	Seminario BPM
VR-TIC	Seminario Virtual de Introducción TIC
VR-WCB	Seminario Virtual de Competencias Básicas
VR-13	Seminario Virtual de Inglés Escuela de Gastronomía

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
HL	Cocina Colombiana I	HI	Cocina Colombiana II
CNI05	Cocina Internacional I	CNI06	Cocina Internacional II
CNI01	Panadería I	CNI02	Panadería II
VC1	Desarrollo Humano Integral	VL1	Ética para el Trabajo

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
RG	Generalidades de Cocina Gourmet	RH	Cocina Gourmet
CNI03	Pastelería I	CNI04	Pastelería II

VE	Seminario de Emprendimiento
RVG	Seminario de Proyección Laboral RVG

MODALIDAD APRENDICES

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
HB	Cocina I	HG	Cocina II
HQ	Costos y Administración	HJ	Presupuestos Hoteleros

HBPM	Seminario BPM
VR-TIC	Seminario Virtual de Introducción TIC
VR-WCB	Seminario Virtual de Competencias Básicas
VR-13	Seminario Virtual de Inglés Escuela de Gastronomía

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
HL	Cocina Colombiana I	HI	Cocina Colombiana II
CNI05	Cocina Internacional I	CNI06	Cocina Internacional II
CNI01	Panadería I	CNI02	Panadería II
VC1	Desarrollo Humano Integral	VL1	Ética para el Trabajo

1er TRIMESTRE		2do TRIMESTRE	
RG	Generalidades de Cocina Gourmet	RH	Cocina Gourmet
CNI03	Pastelería I	CNI04	Pastelería II

VE	Seminario de Emprendimiento
-----------	-----------------------------

Conviértete en un **Chef** con altos conocimientos en la cocina tradicional y contemporánea de Colombia y del mundo, prepara las mejores recetas de talla internacional y lleva tu talento a otro nivel a través de nuestros **convenios internacionales**.

El programa **Técnico Laboral en AUXILIAR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL** desarrolla la gestión operativa en forma práctica en las tareas que corresponden a los establecimientos gastronómicos de restaurantes y cocinas tanto del sector independiente como hotelero, con enfoque en las **TÉCNICAS GASTRONÓMICAS** y **controles operativos de estos establecimientos**.

CERTIFICADO OTORGADO

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COMO AUXILIAR EN COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

HABILIDADES BILINGÜES DALE UN PLUS A TUS COMPETENCIAS

SER BILINGÜE ES IR MÁS LEJOS DEL CONOCIMIENTO ESPECÍFICO, **DESAFIÁTE Y MARCA LA DIFERENCIA**. SI ERES TÉCNICO, TOMA LA DECISIÓN Y **CERTIFÍCATE EN HABILIDADES BILINGÜES EN INCAP**.



RESOLUCIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
RESOLUCIÓN DE RECONOCIMIENTO SENA
CERTIFICACIÓN ICONTEC

Chapinero, Resolución No. 020032 del 2 de agosto de 2016
Resolución No. 020060 del 4 de noviembre de 2016
Centro, Resolución No. 030038 del 22 de diciembre de 2017
Soacha, Resolución No. 1603 del 8 de noviembre de 2021
No. 11-00171 del 25 de enero de 2021
NTC 5665 (2011)



VP

Seminario de Actualización Laboral Etapa Productiva

Solo para
MODALIDAD APRENDICES

Certificación adicional en **HABILIDADES BILINGÜES**.

CURSO Prerrequisito

TABLA DE PRERREQUISITOS

HBG	HQJ	VR	HLI	CNI0506	CNI0102	VC1L1	RGH	CNI0304	VE
NING	NING	NING	HBG HQJ	HBG HQJ	HBG HQJ	HBG HQJ	HLI CNI0506 CNI0102	HLI CNI0102	HLI CNI0506 CNI0102