

CARRERA
PROFESIONAL
TÉCNICA

DURACIÓN: 2 AÑOS

TÉCNICO EN COCINA

CARRERA TÉCNICA DE 82 CRÉDITOS QUE CONDUCE AL TÍTULO DE "TÉCNICO EN COCINA" DISTRIBUIDO EN 4 MÓDULOS FORMATIVOS QUE GARANTIZAN UNA PREPARACIÓN EFICIENTE Y PROFESIONAL PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN EL ÁREA DE RESTAURANTES, ALIMENTOS Y BEBIDAS, ETC.

LICENCIADO CON R.M 173-2018 POR EL MINEDU.



2 AÑOS
4 MÓDULOS
4 CICLOS

18 SEMANAS
POR SEMESTRE

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
(448 HORAS / 25 CRÉDITOS)

CICLO I

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- TPA (TEORÍA PROD. DE ALIMENTOS)
- TERMINOLOGÍA CULINARIA
- LOGÍSTICA Y ALMACÉN
- FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
- MARKETING DE SERVICIOS
- LEGISLACIÓN APLICADA
- INGLÉS
- BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
- EQUIPAMIENTO
- EFSRT
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

MÓDULO 2

ADMINISTRACIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
(464 HORAS | 23 CRÉDITOS)

CICLO II

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- COSTOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
- BAR Y ENOLOGÍA
- PRIMEROS AUXILIOS
- ETIQUETA SOCIAL Y PROTOCOLO
- TÉCNICAS DE RESTAURANTE
- ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA
- ADMINISTRACIÓN DE RRHH Y LEGISLACIÓN LABORAL
- EFSRT
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

MÓDULO 3

COCINA
(480 HORAS | 15 CRÉDITOS)

CICLO III

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- COCINA BÁSICA
- COCINA REGIONAL
- COCINA INTERNACIONAL
- TALLER DE HABILIDADES PARA LA COMUNICACIÓN
- EFSRT
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS

MÓDULO 4

PASTELERÍA Y PANADERÍA
(480 HORAS / 19 CRÉDITOS)

CICLO IV

[UNIDADES DIDÁCTICAS]

- PASTELERÍA BÁSICA
- PANADERÍA BÁSICA
- PROYECTOS
- TALLER DE HABILIDADES BLANDAS Y LABORALES
- EFSRT
(EXPERIENCIA FORMATIVA EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO) PRÁCTICAS



PERFIL PROFESIONAL

El egresando de la carrera de Técnico de Cocina, tendrá una formación integral y estará en condiciones de liderar de manera eficiente, eficaz e imaginativa la operación de cocina, dominando los procesos de manejo del negocio como el diseño de cartas de menús, la elaboración de preparaciones culinarias de manera innovadora y creativa, optimizando los buenos procesos de manipulación y conservación de alimentos (BPM). Será parte activa en la gestión de resultados de un negocio de alimentos y bebidas, desempeñándose con ética y responsabilidad.

ÁREAS DE DESARROLLO LABORAL

Nuestros graduados, podrán desempeñarse en la industria hotelera, restaurantes y turismo, ofreciendo sus servicios en áreas de cocina, bar, alimentos y bebidas, entre otras. A su vez, podrán administrar y operar capital humano, recursos financieros y logísticos así como supervisar las diferentes zonas del negocio de restaurante y cocina para gestionar sus propios emprendimientos.

CERTIFICACIONES:

- **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Al concluir Modulo I**
- **ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: Al concluir Modulo II**
- **COCINA: Al concluir Modulo III**
- **PASTELERIA Y PANADERIA: Al concluir Modulo IV**

TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN

- **TÉCNICO EN COCINA**

NUESTROS SERVICIOS / BENEFICIOS

- Atención personalizada al alumno durante su vida institucional.
- Aplicación de tecnología integrada al proceso de enseñanza y aprendizaje.
- Convenio con **BTH Hotels** para el desarrollo de sus prácticas pre-profesionales en las instalaciones de la variedad de hoteles que maneja BTH Group.
- Desarrollo de aptitudes y habilidades artísticas, sociales, deportivas y culturales.
- Ágil inserción laboral mediante nuestra certificación modular.
- Modalidades formativas de estudio como presencial, semipresencial y virtual.
- Tutoría y consejería psicopedagógica desde el inicio de clases.
- Premio a la excelencia académica.
- Empleabilidad y Bolsa de Trabajo.

PROGRAMA WORK & TRAVEL USA

Nuestros estudiantes aplican al programa **WORK & TRAVEL USA**, que te permite viajar y trabajar en los Estados Unidos durante tus vacaciones de verano en hoteles, centros ski, etc.

Mayor información:
<https://peru.workuse.com>



REQUISITOS

- Dar el examen de admisión.
- Certificado de salud vigente y original expedido por el Ministerio de Salud.
- Certificados de estudios secundarios oficiales.
- 02 fotografías tamaño carné a color.
- Fotocopia de DNI o partida de nacimiento original.

MODALIDAD

Teoría - No Presencial
Prácticas - Presencial

HORARIOS

De acuerdo a disponibilidad

INVERSIÓN

Matrícula:
S/.350

Incluye indumentaria.

Cuota mensual insumos:
S/100

5 Cuotas de: ~~S/4000~~

30%

Descuento
de Promoción

5 cuotas de: S/700