



Servicios gastronómicos

El curso virtual Servicios gastronómicos se creó para brindar al sector productivo de Alimentos, la posibilidad de incorporar personal con conocimientos básicos y complementarios que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación complementaria con la cual desarrollarán las competencias y potencialidades para que participe activamente en la solución de problemas relacionados con los servicios gastronómicos, las operaciones de producción de alimentos y el servicio de catering. Dirigido a las personas que laboran en restaurantes, auxiliares de cocina y chefs.

Contenido

- Conceptos generales de los servicios gastronómicos, buenas prácticas de manufactura, higiene y manipulación de alimentos, historia de la gastronomía.
- Definición, características, condiciones de un buen servicio, servicio de catering, el menú.
- Prestación del servicio de catering, tipos de menú, componentes del menú, organización de un banquete, presentación de un producto.

Habilidades que Desarrolla

- Emplear técnicas de manipulación, conservación y cocción de los alimentos.
- Planear y organizar eventos de prestación de servicios de alimentos y bebidas.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática, navegadores.

Inscríbese aquí! 