

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL,
**GASTRONOMÍA
 INTERNACIONAL**
 MENCIÓN EN RESTAURANTE



Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.

MENCIÓN EN RESTAURANTE

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a las técnicas de cocina	Aplicación de las técnicas de cocina	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Entrantes y fondos	Entrantes y fondos	
Higiene en la manipulación de alimentos	Elaboración de menú	Salsas y cremas	Salsas y cremas	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Platos y guarniciones	Platos y guarniciones	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Cocina chilena	Cocina chilena	
Equipamiento	Protocolo y servicio	Cocina internacional	Cocina internacional	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Postres de restaurante	Taller de panadería	
Costos de la producción	Costos de la producción	Normas de presentación	Servicio de bebidas, cóctel y vinos	
		Servicio de comedores y restaurante	Servicio de comedores y restaurante	

Escuela Artebianca realiza adecuaciones curriculares permanentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualización de los contenidos, por lo que este programa podría ser modificado.

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL, GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

MENCIÓN EN RESTAURANTE



ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA

PASTELERÍA

GASTRONOMÍA

Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.

OBJETIVO:

Desarrollar competencias profesionales y especializadas en el servicio de restaurante.

Identificar y aplicar procesos en la elaboración de una gran variedad de productos, entregando todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias para desempeñarse en forma autónoma.

JORNADAS:

AM

PM

HORARIO:

8:30 a 12:30 hrs.

14:00 a 18:00 hrs.

METODOLOGÍA:

Metodología de enseñanza basada en un sistema mixto

40%
E-LEARNING

60%
TALLERES PRESENCIALES

TOTAL 350 HORAS

Módulos teóricos

Lunes a jueves	Actividades virtuales de autoaprendizaje	Video, cápsulas, ppt, pdf, excel, paper, etc.
	Video conferencias	De lunes a jueves jornadas con los docentes a cargo de los diferentes módulos

Módulos prácticos

Lunes a viernes	Talleres 100 % presenciales	Desarrollo de trabajo autónomo en la elaboración de productos
	Desarrollo de productos	Montaje y presentación
		Estandarización de productos

NUESTRAS PRÁCTICAS

Las prácticas tienen como objetivo, contribuir a la formación de los alumnos, empleando las técnicas y métodos adquiridos durante el desarrollo del programa de estudio y así ganar mayor experiencia y aplicarlos en su vida profesional. Opción de práctica Internacional.

