

PRIMER SEMESTRE

INDUCCION INSTITUCIONAL

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO

ORGANIZAR LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN NIVEL Nº 1

FOMENTO A LA MENTALIDAD EMPRENDEDORA Y ETICA Y VALORES

SEMINARIO ORGANIZACION DE EVENTOS, ETIQUETA Y GLAMOURT

INGLES I

SEGUNDO SEMESTRE

PANADERIA

DIRIGIR EL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA NORMATIVA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN NIVEL Nº 2

SEMINARIO COCTELERIA Y BARISMO

INGLES II

TERCER SEMESTRE

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN NIVEL Nº 3

INGLES III

PASTELERIA - REPOSTERIA

SEMINARIO SUSHI

ESTABLECER PROPUESTA GASTRONOMICA DEACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO

EXAMEN FINAL

PASANTIAS