Politécnico Internacional
Todo una experiencia

TÉCNICO PROFESIONAL EN

OPERACIONES GASTRONÓMICAS

Modalidad: Presencial Bogotá

8 períodos académicos con duración de 10 semanas cada uno, con dos semanas de receso. Con una duración total de 2 años.

Resolución 14580 del 6 de septiembre de 2021 - SNIES 52469

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

PERFIL EGRESADO

Con el programa Técnico Profesional en Gastronomía serás capaz de aportar en los procesos de la gestión gastronómica a través de la cocina, la pastelería, la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y el servicio para eventos sociales y especiales.

www.politecnicointernacional.edu.co

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

ÁREAS DE DESEMPEÑO

1 Cocina:
Realiza preparaciones que cumplan con los estándares gastronómicos de calidad (olor, color, sabor y textura) y sostenibilidad haciendo uso del mise en place (cortés, fondos, salsas, porcina mente, deshuese y fileteados), el método, tipo y técnica de cocción, los cortes uniformes y el manejo de las BPM para preparaciones de la gastronomía nacional e internacional.

2 Pastelería:
Realiza preparaciones básicas de panadería, pastelería y repostería haciendo uso de las técnicas clásicas francesas para la elaboración de dichos productos.

3 Bar:
Elabora cocteles clásicos y preparaciones con café a partir de las propiedades organolépticas, su funcionalidad y las técnicas de elaboración para garantizar la satisfacción del cliente Realiza el maridaje según la armonía o contraste entre un plato y una bebida para garantizar la satisfacción del cliente.

4 Servicio:
Implementa las técnicas de servicio para AYB durante el proceso de montaje (elementos y suministros con especificaciones estándar) y alistamiento del área de acuerdo con los procedimientos establecidos y al orden gastronómico, haciendo uso de las normas de etiqueta y protocolo para ofrecer un servicio de calidad.

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

ÁREAS DE DESEMPEÑO

5 **Valor agregado:**
Es un programa integral que no solo aborda cocina, sino que comparte asignaturas que pueden homologarse con otros programas (como el TP en Hotelería) para realizar doble programa. También, cuenta con salidas y prácticas pedagógicas en el sector productivo.

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

1

- Competencias Comunicativas
- Cocina Básica
- Manipulación de Alimentos
- Panadería

2

- Matemática Básica
- Cocina Intermedia
- Dietética y Nutrición
- Introducción al Servicio a la Mesa
- Plan de Vida

3

- Contabilidad y Control de Costos
- Cocina Internacional
- Montaje y Servicio en Restaurantes

4

- Cocina Colombiana y de Arraigo
- Coctelería
- Orientación a la Empleabilidad
- Inglés I
- Informática I

5

- Participación Ciudadana
- Pastelería
- Barismo y Cultura cafetera
- Etiqueta y Protocolo
- Orientación al Emprendimiento
- Proyectos I
- Informática II

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

6

- Electiva Disciplina
- Cata de Vinos y Análisis Sensorial
- Organización de Eventos
- Servicio en Bebidas
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I

7

- Repostería
- Geografía Vitivinícola
- Gestión Gastronómica
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos II

8

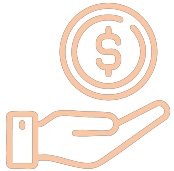
- Práctica Empresarial
- Práctica Modalidad
- Opción de Grado*

Politécnico Internacional
Toda una experiencia

BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

- Descuentos y becas
- Facilidades de pago financiación
- 87% de empleabilidad
- Certificaciones parciales
- Horarios flexibles
- Bolsa de empleo
- Tutorías
- Mentorías

FORMAS DE PAGO



FINANCIACIÓN DIRECTA SIN INTERÉS

CONTADO

TARJETA DÉBITO

TARJETA CRÉDITO

FINANCIACIÓN CON ENTIDADES BANCARIAS

CESANTÍAS

www.politecnicointernacional.edu.co

¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?

Contáctenos

60-914 5494

www.politecnicointernacional.edu.c

o

Politécnico Internacional
toda una experiencia

FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024

VIGILADA MINEDUCACIÓN