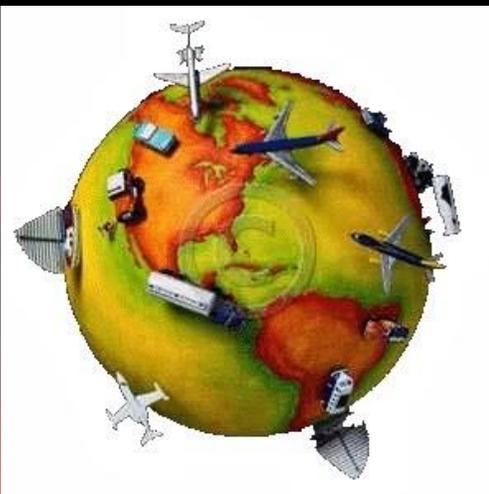


TURISMO, ALIMENTOS Y BEBIDAS



Profesoras de especialidad:

Karol Araya Salas

Sonia Padilla Leiva

Profesoras de talleres exploratorios:

Sofía Obando Sandí

Sonia Padilla Leiva

Empresa turística
160 horas



Contabilidad
Administración
Mercadeo
Salud ocupacional
Cultura de calidad

Introducción turística
320 horas

Introducción a la hotelería
Generalidades del turismo
Folclor
Legislación turística
Manejo y conducción de grupos
Ética aplicada al turismo

Ingles técnico
160 horas

**Control interno y
limpieza de cocina**
320 horas

Servicio al cliente
Manipulación de alimentos
Control de bodega y economato
Técnicas básicas de montaje del salón - comedor
Garnish

Cocina básica
480 horas

Principios de cocina
Huevos y desayunos
Mesa fría
Guarniciones
Sopas y salsas
Pastas
Arroces

MALLA CURRICULAR

Empresa turística
160 horas

Tecnologías de información y Comunicación
Unidad didáctica empresarial

Bar y restaurante
160horas

Etiqueta y protocolo
Bar y restaurante
Barismo
Eventos

Ingles técnico
160 horas

Cocina fusión
200 horas

Cocina fusión costarricense
Confeción de menú
Manjares basados en carne res
Manjares basados en carne cerdo
Manjares basados en carne aves
Manjares basados en mariscos y pescados

Cocina internacional
300 horas

El pastelero
Cultura gastronómica europea
Cultura gastronómica americana
Cultura gastronómica asiática

Carreras universitarias afines con la especialidad de Turismo en A y B:

Administración de empresas turísticas
Chef, Repostero, Bartender, Barista, Coctelería, Somellier,
Garnish, Turismo, Agroturismo, Turismo ecológico,
Turismo rural, Hotelería, Cocina básica e internacional,
Etiqueta y protocolos para eventos, Gestión de desarrollo
sostenible.

¿Dónde puedes trabajar?

Cocinas de restaurantes, hoteles, bares, escuelas de coctelería, cafeterías, sodas, catering service, escuelas de barismo, administrando empresas, atendiendo clientes, finanzas en el área de alimentos, entre muchos mas.

Realizamos :



**Visitas y giras de campo
Proyectos**

Prácticas en cocina y salón

Preparamos eventos

Las clases son muy prácticas y de mucho aprendizaje

Exámenes prácticos y teóricos

Pasantía en undécimo

Práctica profesional en duodécimo



PERFIL PROFESIONAL

- Interpreta información.
- Transmite instrucciones .
- Demuestra habilidades y destrezas.
- Dirige procesos de producción, cumpliendo las instrucciones.
- Propone soluciones a los problemas que se presentan en el proceso de producción.
- Elabora y evalúa proyectos de la especialidad.
- Utiliza la computadora.
- Aplica normas de Salud Ocupacional.
- Demuestra ética profesional .
- Protege el medio ambiente.

PERFIL PROFESIONAL

- Realiza labores operativas del área de cocina utilizando procedimientos administrativos.
- Aplica procedimientos adecuados en el lavado y la desinfección del área de cocina.
- Selecciona adecuadamente la materia prima .
- Establece el costo de los diferentes tipos de menús .
- Comunica eficazmente información oral y escrita en inglés y español.
- Emplea el procedimiento adecuado en la limpieza, el despiezado y el cortado de los diferentes tipos de carne.
- Prepara las piezas de carnes.
- Elabora los diferentes tipos de fondos.

PERFIL PROFESIONAL

- Elabora manjares a base de carnes rojas y blancas.
- Prepara manjares a base de arroz y pastas.
- Prepara en crudo y cocido hortalizas, legumbres y frutas.
- Realiza inventarios.
- Distribuye pedidos de alimentos y bebidas del almacén.
- Aplica con calidad en montaje de mesas.
- Acondiciona eficazmente el mobiliario, el equipo y el menaje para la puesta a punto.

PERFIL PROFESIONAL

- Aplica procedimientos administrativos en el montaje de un catering service.
- Organiza la oferta para la venta de servicios de un catering service.
- Ofrece la oferta gastronómica según el evento planeado por los clientes.
- Dispone correctamente el montaje de buffet de acuerdo al tipo de evento.
- Aplica técnicas de mercadeo en la venta de servicios gastronómicos y organización de eventos.

Habilidades blandas por desarrollar:

Trabajo en equipo, responsabilidad, puntualidad, cumplimiento, honradez, manejo del enojo, trabajar bajo presión, amar la especialidad o el trabajo que se ejecuta, representar nuestra carrera técnica con orgullo.









