

Programa de Capitán en el Servicio de Alimentos y Bebidas TUGT526

Requisitos	<p>Conclusión de III ciclo de Enseñanza General Básica 3 años de experiencia en el Área de servicio de A&B (certificable) Conocimiento de Inglés e Informática Certificado de Manipulación de Alimentos</p>
-------------------	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT523	Elaboración de Fichas Técnicas y Menues para el Área de Servicio de Alimentos y Bebidas	95

Objetivo Curricular	ELABORAR FICHA TÉCNICAS PARA COCTELERÍA, MENÚS DEL BAR Y CARTAS PARA VINOS DE ACUERDO CON LA OFERTA GASTRONÓMICA Y EL PRESUPUESTO PARA MATERÍA PRIMA
Ejes Temáticos	<p>FICHAS TECNICAS TIPOS DE DECORACIÓN MATERIA PRIMA MENU CARTAS DE VINOS FICHAS TECNICAS EVENTOS ESPECIALES</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT524	Organización del Recurso Humano en el Área de Servicio de Alimentos y Bebidas	150

Objetivo Curricular	ESTABLECER LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA SELECCIÓN, CONTRATACIÓN E INDUCCIÓN; ASÍ COMO SUPERVIZAR Y DISEÑAR LAS LABORES Y PROGRAMAS DE INDUCCIÓN DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
Ejes Temáticos	<p>ADMINISTRACIÓN BÁSICA ORGANIZACIÓN DEL RECURSO HUMANO AREAS FUNCIONALES PRÓNOSTICO DE DEMANDA PRESUPUESTO DE PLANILLA PERFIL DEL PROFESIONAL RECLUTAMIENTO PROCESO DE SELECCIÓN TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN NORMAS HACCP DIAGNOSTICO DE NECESIDADES</p>

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT525	Planificación del Servicio en el Área de Servicio de Alimentos y Bebidas	135

Objetivo Curricular	ESTABLECER LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA ELABORAR PRESUPUESTO, TOMA DE INVENTARIO, REQUISICIONES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DEFINIDOS POR LA EMPRESA.
Ejes Temáticos	PRESUPUESTO PARA A Y B CUENTAS DE PRESUPUESTO PLAN PARA PRESUPUESTAR CUENTAS DE GASTO INVENTARIOS UNIDADES DE MEDIDA CONTROL DE EXISTENCIAS CONSERVACIÓN DE GÉNEROS RE-ABASTECIMIENTO