

Programa SOUS-CHEF (SUBCHEF) TUGT730

Requisitos	18 años Programa: Cocinero A
-------------------	---------------------------------

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT614	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA	30 horas
Objetivo Curricular	APLICAR LAS HABILIDADES, DESTREZAS Y ACTITUDES PARA DISEÑAR Y EQUIPAR COCINAS PARA OFRECER CALIDAD EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	
Ejes Temáticos	DISEÑO EQUIPAMIENTO AMBIENTACIÓN DISTRIBUCIÓN NORMAS DE SEGURIDAD OBJETIVOS DE DISEÑO CRITERIOS DE DISEÑO NORMAS AMBIENTALES CROQUIS MANEJO DE AGUAS	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT528	ORGANIZACION DEL RECURSO HUMANO EN EL AREA DE COCINA HOTELERA	140 horas
Objetivo Curricular	1. ORGANIZAR AL PERSONAL DEL ÁREA DE COCINA, DE ACUERDO CON LA OFERTA GASTRONÓMICA, LOS PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS QUE GARANTICEN EL ÓPTIMO RENDIMIENTO DEL RECURSO HUMANO. 2. ESTABLECER LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL DE COCINA, DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIGENTE Y LAS POLÍTICAS ESTABLECIDAS. 3. ESTABLECER LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE COCINA, DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIGENTE Y LAS POLÍTICAS ESTABLECIDAS.	
Ejes Temáticos	CONCEPTOS BÁSICOS PARA LA ORGANIZACIÓN DE UNA COCINA HOTELERA. OBJETIVIDAD EN LA TOMA DE DECISIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DEL RECURSO HUMANO EN EL ÁREA DE COCINA. PRESENTAR COMUNICACIÓN EFECTIVA EN EL CAMPO LABORAL. RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD EN LA ELABORACIÓN DE CRONOGRAMAS. PROCEDIMIENTOS PARA EL PROCESO DE RECLUTAMIENTO DEL PERSONAL DE COCINA. CRITERIO E INICIATIVA EN LA TOMA DE DECISIONES. PROCEDIMIENTOS PARA DETERMINAR LAS NECESIDADES DEL PERSONAL PARA EL ÁREA DE COCINA HOTELERA. OBJETIVIDAD EN PROCESO DE RECLUTAMIENTO PROCEDIMIENTOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN PARA EL PERSONAL DE COCINA.	

	<p>LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE PARA LA CONTRATACIÓN DE PERSONAL DEL ÁREA DE COCINA HOTELERA. RESPONSABILIDAD EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE COCINA.</p>
--	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT530	SUPERVISION Y CONTROL DEL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y EQUIPO EN EL AREA DE COCINA HOTELERA	65 horas
Objetivo Curricular	<p>1. SUPERVISAR LAS EXISTENCIAS DE MATERIA PRIMA, SUMINISTROS Y EQUIPO EN EL ÁREA DE LA COCINA HOTELERA, UTILIZANDO LOS PROCEDIMIENTOS QUE NOS GARANTICEN EL USO EFICIENTE DE LOS INSUMOS.</p> <p>2. ELABORAR LOS INVENTARIOS, SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA, CONSIDERANDO LAS MATERIAS PRIMAS, SUMINISTROS Y EL EQUIPO, PARA EL LOGRO DE LAS METAS ESTABLECIDAS.</p> <p>3. ELABORAR Y ORGANIZAR LOS PEDIDOS AL ALMACÉN GENERAL, UTILIZANDO LOS FORMULARIOS Y REQUISICIONES ESTABLECIDOS PO</p>	
Ejes Temáticos	<p>CONTROL DE EXISTENCIAS CONSERVACIÓN DE INVENTARIOS PERECEDEROS Y SEMI-PERECEDEROS NORMAS BÁSICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. PERIODICIDAD RECOMENDABLE PARA EL CONTROL DE EXISTENCIAS. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE INSUMOS. DETERMINACIÓN DE FALTANTES Y SOBRANTES. MÉTODOS Y CLASIFICACIÓN DE INVENTARIOS. UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN LA TOMA DE INVENTARIOS. TÉCNICAS PARA LA TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS. DOCUMENTACIÓN Y FORMULARIOS PARA LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO. CONCEPTO DE RE-ABASTECIMIENTO. DOCUMENTOS PARA RE-ABASTECIMIENTO Y COMPRA DE MATERIALES. TRÁMITE DE PEDIDOS AL ALMACÉN GENERAL. APROBACIONES REQUERIDAS PARA CADA TRÁMITE. PROCEDIMIENTOS Y REGLAMENTOS.</p>	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT619	CONTROL DE OPERACIONES EN COCINA	40 horas
Objetivo Curricular	<p>APLICAR TECNICAS DE CONTROL DE OPERACIONES EN LA COCINA</p>	
Ejes Temáticos	<p>ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE POLITICAS QUE PERMITAN IMPLEMENTAR UN AMBIENTE DE CONTROL EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>COMPRENDER LA IMPORTANCIA DE CONSIDERAR EL CONTROL COMO UN PROCESO QUE PROPICIA LA PRODUCTIVIDAD</p> <p>PREVER SITUACIONES DE PERDIDAS DE RECURSOS INCORPORADO UNA CULTURA DE CONTROL</p> <p>APLICAR TECNICAS DE CONTROL DE CALIDAD APLICAR TECNICAS DE CONTROL DEL TIEMPO PARA MANTENER UN RITMO EFICIENTE DE TRABAJO.</p>	

	<p>APLICAR TECNICAS DE EVALUACION DEL DESEMPEÑO PARA MANTENER LOS ESTANDARES DE PRODUCTIVIDAD DEL RECURSO HUMANO TOMAR CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DE ASUMIR ACTITUDES DE AUTOCONTROL</p>
--	---

Código	Nombre Módulo	Horas
IAPM110	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	20 horas
Objetivo Curricular	ANALIZAR LOS PASOS POR SEGUIR DEL PLAN DE HACCP, CON EL FIN DE IMPLEMENTAR EN LA UNIDAD PRODUCTIVA DEL SECTOR ALIMENTARIO, MEDIANTE EL DESARROLLO DE LOS SIETE PRINCIPIOS Y LAS RECOMENDACIONES DE LA NORAM CODEX ALIMENTARIUS	
Ejes Temáticos	IMPORTANCIA DEL PLAN HACCP CINCO ETAPAS PRELIMINARIAS PRINCIPIOS DE HACCP	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT88	FRANCES PARA COCINERO DE HOTEL	56 horas
Objetivo Curricular	A LA FIN DE CETTE UNITÉ, L'ÉLÈVE SERA CAPABLE DE : COMMUNIQUER EN FRANÇAIS EN UTILISANT DE NOUVELLES STRUCTURES GRAMMATICALES DE PRÉSENTATION PERSONNELLE.	
Ejes Temáticos	INTRODUCTION AU FRANÇAIS ASPECTS GRAMMATICaux COMMENT SALUER LES PRONOMS PERSONNELS QUELQUES PROFESSIONS ET NATIONALITÉS II. LES QUESTIONS III. LA NÉGATION IV. LES JOURS DE LA SEMAINE V. LES MOIS DE L'ANNÉE VI. LES NOMBRES DE 1 À 100 LES COULEURS OBJECTIF GÉNÉRAL OBJECTIFS SPÉCIFIQUES I. LES ARTICLES DÉFINIS ET INDÉFINIS LES ARTICLES DÉFINIS LES ARTICLES INDÉFINIS II. LA FORME SINGULIER ET PLURIEL III. VERBES IV. LES INGRÉDIENTS OBJECTIF GÉNÉRAL OBJECTIFS SPÉCIFIQUES TERRNES CULINAIRES MODES DE CUISSON UNITÉS DE MESURE	

Código	Nombre Módulo	Horas
CSS074	SALUD OCUPACIONAL	28 horas
Objetivo Curricular	APLICAR LAS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA PROTEGERSE DE LOS RIESGOS MÁS COMUNES PRESENTES EN LOS CENTROS DE TRABAJO.	
Ejes Temáticos	PRINCIPIOS E IMPORTANCIA DE SALUD OCUPACIONAL. CLASIFICACION DE RIESGOS DEL TRABAJO. EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL. PREVENCIÓN Y COMBATE DE INCENDIOS. RIESGOS POR MANEJO DE CARGAS Y POSTURAS DE TRABAJO. LEGISLACION DE SALUD OCUPACIONAL. PREPARACION ANTE DESASTRES.	