

Nivel:

DOS

Inscripción:

Calendario
abierto todo
el año

Duración:

4 horas

Modalidad:

Presencial

(Opción de descarga
de Estándar de
Competencia en PDF)

Preparación de Alimentos.

Descripción:

A personas que deben contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para la elaboración de alimentos y dar terminado a los platillos en restaurantes y lugares de alojamiento temporal, verificando el funcionamiento, estado y limpieza del área de cocina, con la finalidad de conservar el equipo necesario para el desarrollo de su trabajo.

Dirigido:

Personas que preparan alimentos y cuyas competencias incluyen el disponer la materia prima, equipo y utensilios de cocina, coordinar la pre-elaboración de alimentos, elaborar platillos y dar terminado al platillo.

- Ayudante de comedor industrial.
- Chef.
- Cocineros / Cocineras (restaurante y comedor industrial).
- Gerente / Subgerente (alimentos y bebidas, banquetes, restaurante).
- Parrillero / Parrillera.
- Trabajador / Trabajadora de cafetería.
- Entre otros.

Requisitos:

1. Acudir a la aplicación de una Evaluación Diagnóstica, la cual no tiene costo, ni valor en la emisión de juicio de la Evaluación.
2. Entregar la siguiente documentación tres días antes de la fecha para su evaluación.
 - 1 copia de acta de nacimiento
 - 1 copia de CURP
 - 1 copia de Identificación oficial (INE, cartilla militar o pasaporte)
3. Contar con los conocimientos teóricos y prácticos básicos conforme al Estándar.

Proceso para obtener la certificación:

1. Curso Formativo
2. Diagnóstico gratuito
3. Plan de evaluación
4. Recopilación de evidencia
5. Dictamen de procedencia
6. Trámite de certificación

Al Certificar tus competencias laborales tú, refuerzas tu currículum vitae y aumentas tus probabilidades de obtener un mejor empleo.