

# Programa de Cocina Comercial

Este curso en español le pone énfasis “al aprender mientras haciendo” con atención especial en el lado práctico de la comida comercial. Usted va estar preparado para una carrera en restaurantes, departamento de servicios de comida en corporaciones y instituciones relacionado a la salud. Los graduados de este programa es tan preparado para trabajar en niéveles de entrada, como eso de sous chef, garde manger y cocinero de línea. Todos los graduados reciben, por vida, la ayuda de la escuela para conseguir trabajo.

## CURRICULUM (400 Horas)



### SKILLS DEVELOPMENT

#### **DESAROLLO de HABILIDADES**

*(100 Horas de Instrucción)*

La introducción a la cocina comercial cual cubre todo lo básico desde medidas y habilidades de cuchillos hasta planeando los menús. Aprendiendo mientras haciendo sin el apuro de la cocina.

### FOOD PREPARATION

#### **PREPARACION de COMIDAS**

*(100 Horas de Instrucción)*

Lo básico necesario para la cocina comercial, incluyendo equipaje y proceso profesionales usado en los establecimientos de servicios de comida. Aprendiendo como servir comidas preparada de una manera aperitiva y atractiva.

### CATERING

#### **ABESTECIMIENTO** *(100 Horas de Instrucción)*

Presentando comidas de una manera atractiva para distinta ocasiones. Preparando, decorando y sirviendo comidas calientes y frías para ocasiones como recepciones y conferencias de negocios. Métodos de cocinar y empaquetar comidas para llevar.

### QUANTITY FOOD PRODUCTION

#### **PRODUCIENDO COMIDAS en CANTIDAD** *(100 Horas de Instrucción)*

Cocinando comidas en cantidad para grupos de mayor. Controlando la cantidad y calidad de las comidas. Aprendiendo como trabajar como un equipo en una cocina comercial.

## EXTERNSHIP

### **PRACTICA** *(200 Horas)*

Esta es la oportunidad para los estudiantes poder enseñar le a los que emplean su capacidad y habilidades. Puede ser posible conseguir trabajo en el mismo sitio en donde han hecho la practica.



## CALIFICACION

Las calificaciones son simple, primero es tener el deseo de aprender a cocinar, segundo es aplicar para la ayuda de VESID. Es posible que VESID te cubre todo los gastos necesario para poder atender e la escuela. Para la oficina de VESID que te quede mas cerca hable con su consejero/a vocacional