

CARRERA TÉCNICA PROFESIONAL

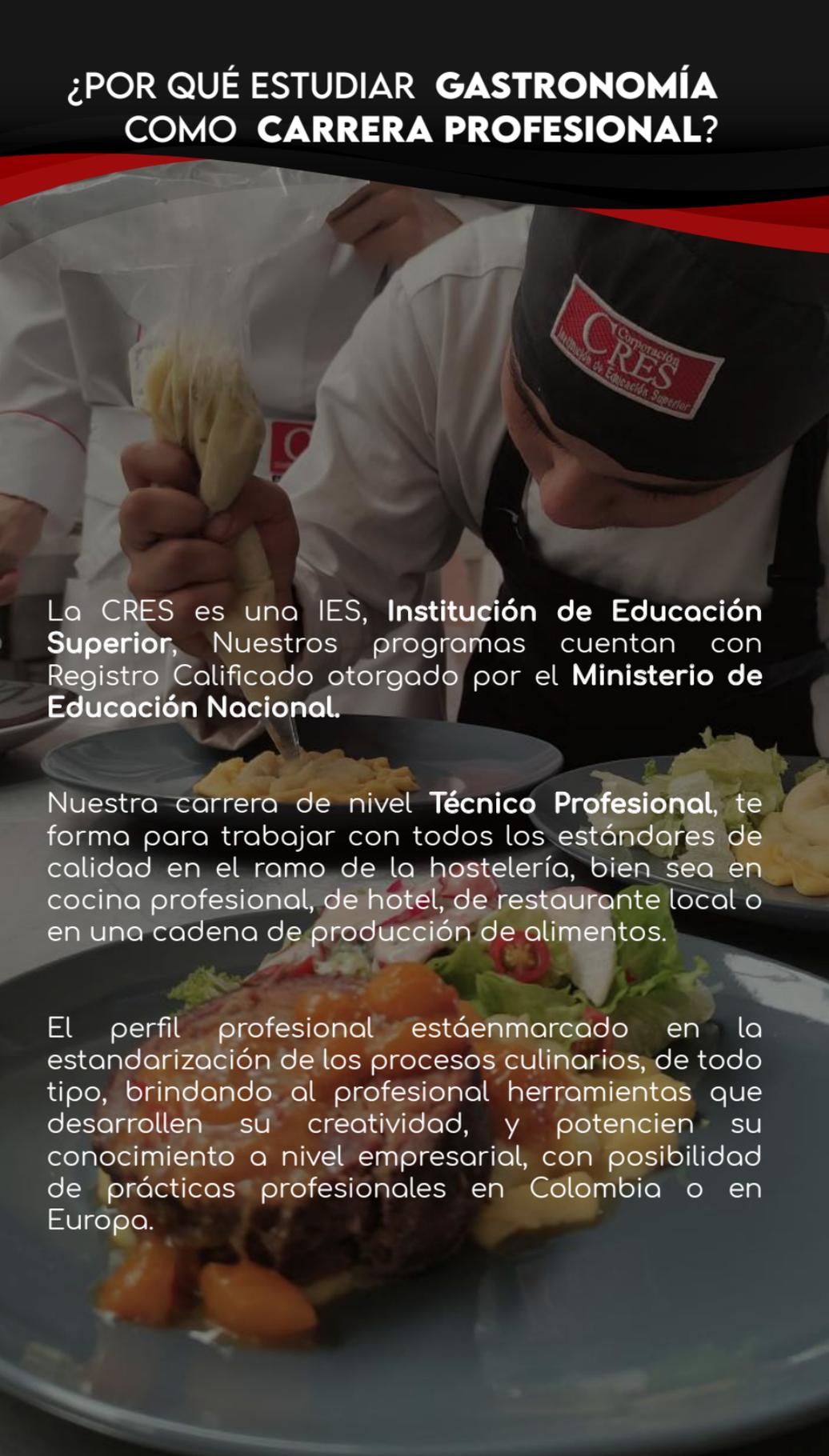
JORNADA DIURNO
Y NOCTURNO



OPERACIÓN DE
SERVICIOS

GASTRONÓMICOS

¿POR QUÉ ESTUDIAR **GASTRONOMÍA** COMO **CARRERA PROFESIONAL?**



La CRES es una IES, **Institución de Educación Superior**, Nuestros programas cuentan con Registro Calificado otorgado por el **Ministerio de Educación Nacional**.

Nuestra carrera de nivel **Técnico Profesional**, te forma para trabajar con todos los estándares de calidad en el ramo de la hostelería, bien sea en cocina profesional, de hotel, de restaurante local o en una cadena de producción de alimentos.

El perfil profesional está enmarcado en la estandarización de los procesos culinarios, de todo tipo, brindando al profesional herramientas que desarrollen su creatividad, y potencien su conocimiento a nivel empresarial, con posibilidad de prácticas profesionales en Colombia o en Europa.

PERFIL OCUPACIONAL

El egresado de Gastronomía de la CRES, es un profesional experto en el uso de herramientas prácticas, con la capacidad de ejercer la actividad culinaria en cualquiera de sus manifestaciones, siendo creativo, innovador, y abierto a todas las manifestaciones culturales que aportan en la presentación de platos en nuestra cultura nacional e internacional.

SE PUEDE DESEMPEÑAR EN:

Hoteles, Restaurantes, Cruceros,
Líneas de producción de
alimentos y bebidas o
Crear su propio RESTAURANTE



FORMACIÓN ACADÉMICA:
Técnico PROFESIONAL

TÍTULO: Técnico Profesional en
Operación de Servicios Gastronómicos

DURACIÓN: 4 semestres + 1 práctica

METODOLOGÍA: Presencial

CRÉDITOS: 68

ESCUELA: Escuela de Hotelería y
Gastronomía

Con el apoyo de:



La educación
es de todos

Mineducación

PLAN DE ESTUDIOS • DIURNO/NOCTURNO

PERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

SEMESTRE 1

CRÉDITOS

· Fundamentos de matemáticas	3
· Intro. a la gastronomía	3
· Cocina básica	3
· Manipulación de alimentos	2
· Cátedra Cres	1
· Técnicas de estudio	2
· Inglés 1	2

SEMESTRE 2

CRÉDITOS

· Estadística	2
· Inventarios	3
· Panadería y pastelería	3
· Contabilidad I	2
· Comidas rápidas	3
· Conservación de alimentos	2
· Inglés 2	2

PLAN DE ESTUDIOS • DIURNO/NOCTURNO

PERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

SEMESTRE 3

CRÉDITOS

· Preparación de bebidas	3
· Cocina intermedia	3
· Pescados y mariscos	3
· Mercadeo y atención al cliente	3
· Electiva	2
· Sig. Salud Ocupacional	2
· Humanidades	1
· Inglés 3	2

SEMESTRE 4

CRÉDITOS

· Cocina típica Colombiana	3
· Cocina internacional	3
· Práctica empresarial	3
· Etiqueta y protocolo	3
· Costos y presupuestos	3
· Seminario de investigación	2
· Seminario de constitución política	1
· Inglés 4	2

PROGRAMA INTERNACIONAL

FORMACIÓN ACADÉMICA

Nuestros estudiantes han podido tener movilidad académica para realizar sus prácticas y pasantías

Prácticas remuneradas pasantías con posibilidad laboral en el exterior, cursos de alto nivel con chefs de talla mundial.

PRÁCTICAS EN:

- CRUCEROS
- HOTELES
- RESTAURANTES
- CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



UNIÓN EUROPEA



ESPAÑA

CONVENIO DE PRÁCTICAS CON:





Los egresados son nuestra mejor muestra, se desempeñan en las mejores cocinas de Colombia y del mundo ¡son nuestro orgullo!

 316 043 0110