

NUESTRO UNIFORME

- GORRO DE COCINA TIPO CHAMPIÑÓN
- CHAQUETA DE COCINA BLANCA CON EL RESPECTIVO NOMBRE DEL ESTUDIANTE
- PANTALÓN PIE DE POULE
- MANDIL BLANCO
- 2 HUASCAS (PAÑOS DE COCINA)
- ZAPATO DE COCINA TIPO SUECO ANTIDESLIZANTE



IMPLEMENTOS QUE NECESITARÁS

- 1 CUCHILLO PUNTILLA
- 1 CUCHILLO COCINERO MEDIO GOLPE 20 CENTÍMETROS



Nota: Los cuchillos deben estar marcados con el nombre del estudiante y deben ser entregados de manera personal por parte del apoderado al profesor, quedando en el establecimiento.



EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL

GASTRONOMÍA 2021



PERFIL DE EGRESO



SOLICITAR, RECEPCIONAR Y ROTULAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES

HIGIENIZAR Y LIMPIAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y UTENSILIOS, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA



ELABORAR PRODUCTOS DE BAJA COMPLEJIDAD GASTRONÓMICA, UTILIZANDO EQUIPOS Y UTENSILIOS, CONSIDERANDO PRODUCTOS Y TÉCNICAS DE ACUERDO A LO INDICADO EN FICHA TÉCNICA



MONITOREAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS INTERMEDIOS Y FINALES APOYÁNDOSE EN ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS, ASEGURANDO CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD



ARMAR, DECORAR Y PRESENTAR DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS, UTILIZANDO TÉCNICAS CULINARIAS

TRABAJAR EFICAZMENTE EN EQUIPO, COORDINANDO ACCIONES CON OTROS IN SITU O A DISTANCIA, SOLICITANDO Y PRESTANDO COOPERACIÓN PARA EL BUEN CUMPLIMIENTO DE SUS TAREAS

PLAN DE ESTUDIOS

3° MEDIO

- SERVICIO DE COMEDORES
- RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE INSUMOS
- PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA
- ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD
- HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
- PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET

4° MEDIO

- COCINA CHILENA
- INNOVACIÓN Y COCINA INTERNACIONAL
- ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS
- ELABORACIÓN DE MENÚS Y CARTA
- EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD

