



Restaurante Polifuncional

¡Continúa tu formación!

REQUISITOS PARA PARTICIPAR

- Tener entre 18 a 24 años.
- Ser apadrinado o exapadrinado de Children International.
- Haber completado con éxito el programa Rumbo en Acción o PROA.
- Contar con la disponibilidad y el compromiso para culminar el curso técnico.

CERTIFICACIÓN

- Certificado avalado por Kolping Ecuador y el Ministerio del Trabajo.



INVERSIÓN

- 100% de beca cubierta por Children International, tú solo deberás cubrir el transporte.



TEMPORALIDAD

- Mensual.



DURACIÓN Y HORARIOS

- 15 días | 60 horas.
- De lunes a viernes, de 14h00 a 18h00.



Restaurante Polifuncional

¿Porqué seguir el programa?



¿Te imaginas trabajando en un restaurante, preparando platos deliciosos, atendiendo con actitud profesional y moviéndote como pez en el agua entre la cocina y el salón?

Con este curso puedes hacerlo realidad.

En el mundo laboral actual, los negocios de alimentos y bebidas buscan personas con actitud, compromiso y habilidades múltiples.

**Este curso te prepara para desempeñarte en distintas áreas de un restaurante: cocina, servicio, atención al cliente, higiene y más
¡Serás un/a pro en lo que hagas!**

**Aprende haciendo, fortalece tu vocación
y ábrete paso en una industria llena de oportunidades**

Restaurante Polifuncional

Contenido del programa

Sesión	Duración	Tema
Introducción a las Artes Culinarias	1 Hora	• Historia y evolución de la cocina. • Principios fundamentales y terminología culinaria.
Técnicas de corte y preparación	7 Horas	• Dominio de diferentes técnicas de corte. • Proceso de pre-producción (preparación de equipos y utensillos, selección de ingredientes). • Métodos de producción de alimentos (corte, limpieza y otros). • Preparación eficiente de ingredientes. • Métodos de cocción (secos, húmedos y combinados). • Manejo y preparación de proteínas (res y aves). • Proceso de control de tiempo y temperatura. • Preparaciones de comida de emprendimiento (alitas, hamburguesas, sánduches, papas fritas y acompañantes).
Manipulación y Seguridad Alimentaria	2 Horas	• Normas de higiene y seguridad en la cocina. • Conceptos básicos de inocuidad, limpieza y desinfección. • Higiene del personal o de los manipuladores. • Mantenimiento de las instalaciones y equipos. • Manejo seguro de alimentos. • Recepción, almacenamiento y manipulación de alimentos. • Métodos de descongelación. • Manejo de frutas y hortalizas y alergias a los alimentos.
Fundamentos de Cocina	10 Horas	• Fondos gastronómicos, salsas calientes y frías. • Principios de cocción y temperaturas. • Preparación con verde (empanadas, bolones, corviches y guarniciones). • Ceviches (camarón, concha y Jipijapa). • Preparaciones de sopas (encebollado y viche). • Preparaciones de arroces (camarón, mixto y menestra).

Sesión	Duración	Tema
Panadería y Pastelería Básica	20 Horas	• Introducción a técnicas de panadería. • Formulación panadera. • Elaboración de panes de agua. • Elaboración de panes comerciales de sal y de dulce. • Elaboración de panes hojaldrados. • Elaboración de galletas comerciales. • Introducción a técnicas de pastelería. • Formulación pastelera. • Elaboración de biscochos comerciales. • Elaboración de tortas y pasteles comerciales. • Elaboración de postres fríos. • Chocolatería básica.
Gestión de Cocina y Organización	10 Horas	• Planificación y organización de tareas. • Organización en la cocina. • Categorías dentro de la brigada de cocina. • Distribución de las áreas de trabajo. • Gestión eficiente de recursos y tiempo. • Plan de gestión de recursos. • Tipos, etapas y consejos de optimización de tiempo.
Administración de Negocios (Kolping Emprende)	4 Horas	• Introducción al emprendimiento. • Desarrollo de planes de negocio. • Herramientas administrativas y financieras básicas. • Identidad e imagen de un emprendimiento. • Plan de comercialización.
Presentación de Platos	6 Horas	• Técnicas de emplatado y presentación visual. • Técnicas de emplatado. • Atractivo visual. • Emplatado rítmico. • Composición romboidal. • Composición asimétrica. • Reglas básicas de emplatado. • Punto focal de un plato. • Técnicas vanguardistas. • Decoraciones comestibles.