



Técnico Laboral en Cocina Nacional e »»» Internacional

Inspirando paladares, creando arte culinario.

Conviértete en un experto culinario, dominando técnicas de cocina nacional e internacional. Este programa te prepara para crear experiencias gastronómicas inolvidables en el mundo de la alta cocina aplicando técnicas modernas y tradicionales de cocina, con estándares de calidad, creatividad y sostenibilidad.

PRIMER SEMESTRE

Introducción a la Cocina y Fundamentos Culinarios	Higiene y Seguridad en la Cocina
Cocina Nacional	
Cocina Internacional: Cocina Mediterránea	

SEGUNDO SEMESTRE

Cocina Internacional: Cocina Asiática	Innovación Culinaria y Cocina Contemporánea
Cocina Internacional: Cocina Francesa	Proyecto Final
Pastelería y Repostería Internacional	

ÁREAS DE TRABAJO

- Cocinero en restaurantes y hoteles.
- Asistente de chef ejecutivo.
- Encargado de cocina en catering.
- Pastelero o panadero especializado.
- Coordinador de producción en eventos gastronómicos.

 cifcoeduca.com

 +57 316 848 1934

 admisiones@cifcoeduca.com

 Cr 13 # 66-53. Piso 2. Urb. El Manantial – Soledad

12 MESES DE ESTUDIO
potencia tu carrera
HORARIOS FLEXIBLES

CIFCO
CORPORACIÓN EDUCATIVA