

## BACHILLERATO TÉCNICO PROFESIONAL

2022

### FICHA TÉCNICA

**ORIENTACIÓN:**

**GASTRONOMÍA**

**RUTA FORMATIVA:**

**COCINA**

**SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

# ORIENTACIÓN: GASTRONOMÍA

## AÑO 1 – MÓDULO 1 - PROCESOS BÁSICOS GASTRONÓMICOS Y DE SERVICIOS

### COMPETENCIAS PROFESIONALES

Desarrolla procesos de *mise en place*, prelaboración, ejecución, presentación y conservación de elaboraciones para aplicar, con autonomía, las técnicas correspondientes y lograr los estándares de calidad, realizando tareas básicas de cocina y salón, bajo supervisión directa de referentes de forma individual o grupal.

Emplea y aplica el lenguaje técnico específico, en procesos de higiene y prácticas de seguridad, para la manipulación de alimentos, bebidas y afines, mantenimiento de maquinarias, herramientas e instalaciones, prolongando la utilización y uso seguro.

## **RUTA FORMATIVA: COCINA**

### **AÑO 2 – MÓDULO 2 - PROCESOS TÉCNICOS GASTRONÓMICOS OPERATIVOS**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Selecciona, organiza e interpreta datos, representados de diferentes formas, que le permiten desarrollar y resolver procesos de cocina de complejidad básica, en sus diferentes áreas, para la toma de decisiones frente a situaciones cotidianas del entorno profesional.

Manejo de lenguajes, códigos y principios técnicos-operativos para intervenir en sistemas específicos propios de su nivel.

### **AÑO 3 – MÓDULO 3 : DISEÑO CULINARIO PROFESIONAL**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Diseña y produce ofertas gastronómicas, adaptadas al estilo del cliente y en función de los objetivos del establecimiento, para planificar eventos gastronómicos de forma integral.

#### **PERFIL DE EGRESO**

Planifica propuestas gastronómicas de manera autónoma mediante el dominio de técnicas y herramientas básicas de cocina y salón, para lograr un buen desempeño laboral, a partir del uso de lenguaje técnico pertinente.

Supervisa y delega las tareas de cocina durante el proceso de elaboración gastronómico para optimizar el trabajo en producción y manejo del tiempo.

Crea y organiza diferentes estilos de eventos gastronómicos (menú de pasos, servicio buffet, menú concertado, carta-menú, servicio de té y desayuno) para atender necesidades o requerimientos del cliente en un contexto dinámico.

**CERTIFICACIÓN FINAL: Bachiller Técnico Profesional- TÉCNICO MEDIO EN COCINA**

## **RUTA FORMATIVA: SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

### **AÑO 2 – MÓDULO 2 - Técnicas de servicios de alimentos y bebidas**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Asume roles y desarrolla estrategias en el proceso del servicio de alimentos y bebidas, en todas sus modalidades, en función de la superficie y características del local, aplicando con autonomía los aprendizajes adquiridos.

Sugiere la bebida adecuada para una propuesta culinaria sencilla, realiza el servicio de vinos de acuerdo a cada tipo y elabora bebidas simples y compuestas, frías y calientes para complementar el servicio gastronómico a brindar.

### **AÑO 3 – MÓDULO 3: Gestión de servicios y eventos gastronómicos**

#### **COMPETENCIAS PROFESIONALES**

Crea, promueve y supervisa todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración para proponer ofertas enogastronómicas adaptadas al cliente, en función de los objetivos del establecimiento.

Orienta al equipo de trabajo en eventos y servicios gastronómicos de alto standing para desarrollar en forma integral las propuestas a las condiciones del medio.

#### **PERFIL DE EGRESO**

Utiliza y domina técnicas y herramientas básicas de cocina y salón, para lograr un buen desempeño laboral.

Identifica, elabora y crea bebidas (simples y compuestas, frías y calientes) para presentar en un servicio de restaurante, cafetería y bar.

Diseña, planifica y desarrolla, de principio a fin, de manera integral, servicios gastronómicos para atender las necesidades y requerimientos del contratante.

Visualiza, organiza y ejecuta, atendiendo las percepciones sensoriales, diferentes estilos de eventos (clásicos y disruptivos) para satisfacer las expectativas del cliente, en un mercado dinámico.

**CERTIFICACIÓN FINAL: TÉCNICO MEDIO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS**  
**TÍTULO: BACHILLER TÉCNICO PROFESIONAL**