Seminárea
ENTRENAMIENTO PROFESIONAL

CURSO AUTORIZADO SENCE
Código 1238054277

Técnicas De Banqueteria

MODALIDAD	DURACIÓN	NIVEL	ÁREA
Autoinstrucción	250 horas	Nivel 1	Gastronomía y Ali...

COMPETENCIA A DESARROLLAR

Identificar técnicas de banquetería de acuerdo a normas de higiene y seguridad alimentaria

Aprendizajes esperados y contenidos

1. **Identificar los metodos de organización de equipos de trabajos en labores de banqueteria** — 81 h
   - 1.1: Brigada de cocina 1.1.1: Roles, funciones y responsabilidades de cada miembro 1.2: Disposición y organización de la cocina 1.3: Manipulación e higiene de alimentos 1.3.1: Reglamento sanitario de los alimentos 1.3.2: Peligros alimentarios 1.3.3: Tipos de contaminación en los alimentos 1.3.4:Haccp 1.4: Manipulación de cuchillos 1.4.1: Cortes más utilizados 1.4.2: Ejemplos de cortes 1.5...
2. **Reconocer las materias primas requeridas en servicios de banqueteria según servicios requeridos** — 83 h
   - Conociendo las materias primas 2.1.1: Carne vacuno 2.1.1.1: Etapas de faenamiento del vacuno 2.1.1.2: Cerdo 2.1.1.3: Cordero 2.1.1.4: Wagyu 2.1.1.5: Carnes exóticas 2.1.2: Aves 2.1.2.1: Pollo 2.1.3: Pescados 2.1.3.8: Mariscos 2.1.4: Arroz 2.1.5: Huevo 2.1.6: Vegetales 2.1.7: Los Aliños 2.2: Costeo básico de recetas 2.2.1: Cómo costear una preparación 2.3: Aplicación de costos en planilla 2.3.1...
3. **Identificar las técnicas de planificación de banquetes de acuerdo a presupuestos y requerimientos del cliente** — 86 h
   - Evento 3.2: Clasificación de los eventos 3.3: La organización de los eventos 3.4: Cuadro de necesidades para la organización de eventos 3.5: Banquetes 3.5.1: Tipos de banquetes 3.5.2: Recomendaciones generales para un buffet 3.5.3: Cuadro referencial de materiales y equipos operacionales requeridos para banquetes y/o catering 3.5.4: Coffee break 3.5.5: Almuerzo 3.5.6: Coctel 3.5.6.1: Cálculo de...

Dirigido a

Operarios que desempeñen funciones en Empresas de servicios de Alimentación Colectiva, Restaurantes o Catering.

Requisitos de ingreso

Conocimientos básicos de inocuidad alimentaria. Medido con prueba de ingreso.

Metodología

QUE HARÁ: Metodología De Autoaprendizaje, Apoyado Con Manual De TÉCNICAS DE BANQUETERIA. La estructuración para el aprendizaje es mediante segmentación de los contenidos por unidad, donde el alumno estudiará cada contenido, para posteriormente llevar a la práctica mediante el desarrollo de actividades aplicativas, y evaluativas que cuentan con pautas de autoevaluación. Recursos: Manual, Actividades Aplicativas, Evaluaciones Por Modulo de tipo caso, resol de problemas y cuestionario. COMO LO HARA: La activación de contenidos para cada unidad es mediante lectura de contenidos, posterior desarrollo de actividades aplicativos y terminar con eval. Modular que dice relación con caso de diagramación de roles en procesos de banqueteria. Caso de manipulación de higiene de alimentos. Caso de normas haccp. Resol. de problemas de metodos de cocción. Caso de materias primas y sus caracteristicas. Luego se hacen casos variados de cálculos de costos, luego se trabaja en cuadro de clasificación de eventos., cuadro de necesidades organizacionales. Caso de tipos de banquetes. Casos de cálculos de alimentos y bebidas por personas.luego se realiza caso de planificación de espacios y distribución del personal. Cada actividad cuenta con autoevaluación. Para quienes no alcancen el aprendizaje, el tutor se contactara directo y le enviara material de apoyo para que pueda interiorizar la temática del curso. Apoyo tutorías (45 horas semanales): el curso dispone de un tutor de lunes a viernes días hábiles desde las 09:00 a 18:00. Las respuestas son en un plazo máx. De 24 hrs. Quien, aparte de aclarar dudas y prestar apoyo integral al participante, se contactara telefónicamente con cada alumno para indagar avances y prestar a apoyo a quienes no hayan avanzado en el estudio del material. Al finalizar el curso tendrán una charla presencial con el tutor para hacer prueba final. En caso que se altere o interrumpa el normal desarrollo de la actividad, se conversará con la empresa y se reagendarán las fechas del curso, informando a sence y a los participantes de la situación, de manera de garantizar que todos los alumnos logren el aprendizaje esperado. CON QUE Y DONDE LO HARA: con manual de autoinstrucción enviado al alumno y se hará de forma autointruccionada.

Evaluación

Instrumento de evaluación: evaluación diagnóstica mediante resolución de cuestionario medido con pauta de evaluación. Evaluaciones aplicativas sumativas por módulos de caso con cuestionarios medido con pauta de evaluación. Evaluación final, cuestionar medido con pauta de evaluación iii. Norma de evaluación: escala de 1,0 a 7,0 siendo 4,0 la nota mínima de aprobación.