



TÉCNICO LABORAL EN CAPITÁN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DEL PROGRAMA		Técnico laboral en Capitán de servicio de alimentos y bebidas				
TIPO DE MÓDULO	NORMA DE COMPETENCIA	MÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE - UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS / FORMACIÓN TEÓRICO - PRÁCTICA EN AULA DE CLASES	HORAS / FORMACIÓN EN CENTRO DE PRÁCTICA	CRÉDITOS ACADÉMICOS
Obligatorio Específico	290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	I. Buenas prácticas de manufactura – BPM	1. Higienizar manos	4	24	1
			2. Mantener inocuidad de los alimentos	10		
			3. Organizar condiciones de trabajo	10		
Obligatorio Específico	260201083 preparar servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con procedimiento y normativa técnica	II. Preparación del servicio	1.Recepcionar material de servicio	12	48	2
			2. Alistar insumos de servicio	12		
			3. Montar servicio de mesa y bar	24		
Obligatorio Específico	260201086 Atender servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con guías y normativa técnica	III. Atención al cliente en servicios de alimentos y bebidas	1. Presentar la carta	28	144	6
			2. Tratar el cliente	60		
			3. Tramitar orden de servicio	28		
			4. Manejar soportes	28		
Obligatorio Específico	260201017 servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares y procedimientos técnicos	IV. Servicio de preparación y mixología en mesa y bar	1. Disponer insumos de mesa y bar	44	144	6
			2. Adecuar mesas	44		
			3. Brindar servicio	56		
Institucional	-----	V. Formación integral para la vida laboral	1. Autoconocimiento y fortalecimiento del ser	22	48	2
			2. Desarrollo relacional, ciudadano y laboral	18		
			3. Animación laboral	8		
SUBTOTAL HORAS FORMACIÓN TÉCNICA				408	408	17