



**FICHA TÉCNICA DEL CURSO DE LATA COCINA INTERNACIONAL**

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Curso: **TÉCNICAS DE ALTA COCINA INTERNACIONAL**

Duración: **200 Horas, (6 Meses)**

Lugar: **Instituto de Capacitación Profesional Simón Bolívar, Catia la mar, Edo. Vargas. Av. Atlántida, Calle 9 Diagonal al Banco Mercantil.**

Chef Docente: **ALEJANDRO LARA**

Teléfono: **0414-325.50.69**

E-mail: [rescate74@gmail.com](mailto:rescate74@gmail.com)

[pomanazono@gmail.com](mailto:pomanazono@gmail.com)

Página WEB: [www.pomanazono.jimdo.com](http://www.pomanazono.jimdo.com)

**Avalado por:**

- Universidad Pedagógica Experimental Libertador **UPEL**
- Instituto Nacional de Capacitación Educativa Socialista **INCES**
- Asociación Gastronómica del Estado Vargas.
- Ministerio del Poder Popular para la Educación.
- Ministerio del Poder Popular para la Educación Superior Universitaria.

Reconocido Internacionalmente y único en Venezuela con rango universitario el cual se puede apostillar y legalizar en cualquier lugar del mundo.

**1.- Competencias (Requisitos):**

**1.1.- Administrativas (Todo en Digital)**

- Foto Carnet
- Cédula de identidad
- Título de Bachiller o Constancia de Estudios
- Certificado de Salud
- Curso de Manipulación de Alimentos
- Recibo de Serv. Púb. o Constancia de Residencia
- (Si es menor) Carta compromiso Representante
- Cancelar Inscripción (Presentar Vouchers)
- Enviar la Planilla de Ingreso (Descargar)

**1.2.- Generales**

- Inclinación hacia las Artes Culinarias
- Deseo de obtener estudios técnicos
- Delantal completo (No importa el Color)
- Gorro o Pañoleta para la cabeza
- Tabla de cortar (Madera o Acrílica)
- Cuchillo Grande y Pequeño
- Cubiertos personales (Cuchara/Tenedor)
- 3 Paños de cocina (No importa el color)
- Plato llano cualquier color (Unicolor)
- Tener Whatsapp o Telf.
- Tener disponibilidad de internet
- Tener disponibilidad económica para los ingredientes

**2.- Normas del Curso:**

**2.1.-** Cada participante al llegar a la Academia deberá pasar por administración para verificar su control de pagos semanales.

**2.2.-** El Horario de entrada al Curso es de 1:00pm a 5:00pm los días Viernes se tolerará salvo casos especiales llegar media hora tarde cuando mucho.

**2.3.-** Nadie se retira de la cocina mientras exista algún elemento sucio en el fregador, la cocina, el mesón, la nevera y otros a excepción del piso que de eso se encarga la academia.

**2.4.-** Es un deber de todos los participantes verificar el Stock de ingredientes almacenados antes de irse y el o la Delegad@ deberá llevar el control escrito.

**2.5.-** Para Graduarse será necesario y **OBLIGATORIO** tener Filipina (Negro o Blanco) Gorro de Chef (Toque Blanche), Pantalón Negro y Delantal de cintura color negro.

**2.6.-** Las Damas en toda práctica deberán tener la uñas cortas sin esmalte, nada de perfumes, el Cabello recogido, zapatos cerrados, mono o pantalón largo, sin zarcillos ni anillos u otras alahas.

**2.7.-** Los caballeros deberán tener bigote o barba corta bien arreglada (cuando mucho) sin perfume, ni anillos, zapatos cerrados y pantalón largo o mono.

**2.8.-** Participante que tenga ingredientes asignados y falte a esa clase práctica deberá reponer en su totalidad los ingredientes solicitados y poner el doble para la próxima clase.

**2.9.-** Participante que falta a más de tres (03) deberá cancelarlas por separado así como las evaluaciones fuera de tiempo y correrá el riesgo de no poder continuar en el curso perdiendo su inversión, teniendo la oportunidad de volver a iniciar en el próximo curso.

**2.10.-** Corre por cuenta de los participantes todos los gastos operativos relacionados con ingredientes, indumentaria e implementos de cocina, así como la Certificación (Impresión de Diplomas), Medalla y Legalizaciones correspondientes.