



COMITÉ SECTORIAL DE TURISMO

Formación profesional en Gastronomía, Hotelería y afines

Formación profesional en Gastronomía y afines

Objetivo general: Capacitar a los y las participantes para que incorporen las competencias específicas para desempeñarse de manera exitosa en las tareas vinculadas a las temáticas propuestas y desarrollar competencias transversales que mejoren sus condiciones de empleabilidad y promuevan su inserción en el mercado de trabajo formal, reinserción educativa o generación o profesionalización de un emprendimiento productivo vinculado al área de formación.

Los cursos están dirigidos a: Personas desempleadas, en seguro de desempleo o trabajadores en actividad. (Trabajadores y empresarios).

Temática/s específicas: las capacitaciones estarán orientados a grupos en el área de gastronomía y afines.

Formato de cursada: Presenciales y semipresenciales

Temáticas de capacitación

- Básico de cocina
- Básico de repostería
- Básico de panadería
- Básico de confitería
- Cocina saludable
- Avanzado de confitería
- Avanzado de panadería
- Avanzado de cocina
- Técnicas para la elaboración de queso
- Técnicas para la elaboración de dulces y conservas
- Cata de aceite de oliva
- Elaboración de bebestibles
- Conocimientos básicos sobre cervezas
- Conocimientos básicos sobre vinos
- Técnicas de café
- Gestión de emprendimientos gastronómicos
- Gestión de Residuos para el sector gastronómico

Formación profesional en Hotelería y afines

Objetivo general Capacitar a los y las participantes para que incorporen las competencias específicas para desempeñarse de manera exitosa en las tareas vinculadas a las temáticas propuestas y desarrollar competencias transversales que mejoren sus condiciones de empleabilidad y promuevan su inserción en el mercado de trabajo formal, reinserción educativa o generación o profesionalización de un emprendimiento productivo vinculado al área de formación.

Los cursos están dirigidos a: Personas desempleadas, en seguro de desempleo o trabajadores en actividad. (Trabajadores y empresarios).

Temática/s específicas: las capacitaciones estarán orientados a grupos en el área de Hotelería y afines.

Formato de cursada: Presenciales y semipresenciales.

Temáticas de capacitación

Cursos para Hotelería

- Conceptos y técnicas para la recepción hotelera
- Sistemas de Distribución Global (GDS)
- Mucama para hotelería

Cursos para hotelería como para otro tipo empresas

- Organización de eventos
- Mantenimiento general edilicio
- Mantenimiento de áreas públicas
- Mantenimiento de áreas verdes
- Mantenimiento de piscinas