TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 02/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026466 - PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

DISTINGUIR LAS TÉCNICAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS Y COCTELES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECETA ESTÁNDAR

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

PRODUCIR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS, LA RECETA ESTÁNDAR Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 84,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026352 - PREPARACION DE COCTELES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

DISTINGUIR LAS TÉCNICAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS Y COCTELES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECETA ESTÁNDAR

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

PRODUCIR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS, LA RECETA ESTÁNDAR Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2995019 - SERVICIOS DE BARTENDER

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

02- PREPARAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, RECETA ESTÁNDAR Y PRINCIPIOS DE RESPONSABILIDAD Y ÉTICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO