Carreras Cortas
Sector Turismo – INA

Profesionales de la Cocina y del Bar

Tanto el gobierno como muchos empresarios turísticos están descubriendo que la globalización y la competencia a nivel mundial también le atañe al sector turístico. Los viajeros pueden decidir entre una gran cantidad de lugares en un mismo país y también fuera de éste. De ahí que sea más que necesario, urgente, contar con personal especializado que maneje adecuadamente su área y el servicio al cliente.

Si anteriormente no era importante y menos un requisito para trabajar como chef, salonero (a) o bartender, el tener un título de respaldo (educación, conocimientos, técnicas), actualmente es una ventaja competitiva para la persona y para la empresa que le contrate.

En esta área el INA prepara personas a nivel de técnico en diferentes subsectores:

- Gastronomía
- Hospedaje
- Servicios Turísticos

El diseño del curriculum se realiza mediante la determinación de necesidades cuantitativas y cualitativas de cada sector, de ahí que los estudiantes adquieran el perfil requerido por las empresas del área.

En esta ocasión profundizaremos en la categoría de Gastronomía, ésta a su vez se subdivide en: área de cocina y área de bar y restaurante.

▼ ¿DÓNDE PUEDE COLOCARSE?

A. En bares y restaurantes individuales o pertenecientes a un hotel. Sin distingos de tamaño o de zona geográfica.

B. En empresas productoras o distribuidoras de licor, en áreas de soporte al cliente o de ventas.

C. Como parte del staff de empresas grandes en relaciones públicas – desarrollo de eventos.

D. Montar su propio negocio de cathering service o de asesoría para el desarrollo de eventos o fiestas.

E. En capacitación o docencia.

▼ MODALIDADES DE ESTUDIO:

a. Seminarios: Tienen un tema y un objetivo concreto, metodología participativa y de actualidad.

b. Asesoría Técnica: Capacitan a un grupo de personas de una organización, empresa o comunidad en aspectos puntuales después de haber realizado un diagnóstico de necesidades. Es de atención personal y flexible.

c. Planes de Formación Modularizados: El estudiante va cursando diferentes módulos para ir completando diversos títulos certificables. Técnicos en determinada materia.

▼ ÁREA DE COCINA:

1. Ayudante de Cocina de Hotel (Total 600 horas)

Como su nombre lo indica se le ofrece una serie de técnicas para ser asistente del cocinero (a), según las normas de calidad, salud ocupacional y manipulación de alimentos. (480 horas)

El programa también incluye una práctica supervisada por 120 horas.

Como requisitos debe: tener dieciocho años cumplidos, enseñanza primaria completa, carné de salud al día. Además debe inscribirse en el Instituto Nacional de Aprendizaje, según sus procesos de matrícula.

2. Cocina de Hotel (Total 920 horas)

Será la persona encargada de preparar los alimentos y bebidas del hotel, según las normas de calidad, salud ocupacional y manipulación de alimentos; además deberá tener agudeza para investigar las necesidades y gustos de los clientes para lograr su satisfacción.

El programa incluye una profundización de las técnicas enseñadas en el módulo anterior (Ayudante de Cocina) equivalente a 575 horas, así como clases de inglés (225 horas). Igual que en el módulo anterior, también se realiza una práctica supervisada de 120 horas.

Es requisito el haber concluido el primer módulo y tener experiencia de trabajo en establecimientos donde se surta comidas y bebidas al público. Se realiza una prueba.

Después de este módulo se ofrecen una serie de opciones para profundizar en diversos tipos de comidas, su preparación y su presentación, según las normas de calidad, manipulación de alimentos y salud ocupacional. Para matricularse es requisito trabajar como cocinero (a) en algún restaurante o bar o haber completado el módulo anterior.

3. Cocina para Microempresas Turísticas (150 horas)
4. Cocina Caribeña Costarricense. (60 horas)
5. Cocina Española (60 horas)
6. Cocina Típica Costarricense (60 horas)
7. Cocina Italiana (60 horas)
8. Parrillero: Preparación de platos basados en carne a la parrilla. (60 horas)
9. Postres y repostería (40 horas)
10. Misceláneo (a) de Cocina (Steward) (40 horas)

Conocimientos y técnicas necesarias para el proceso de limpieza del equipo, mobiliario, utensilios y herramientas en el área de cocina. Debe tener una edad entre los 15 y los 20 años y someterse al proceso de selección del INA.

▼ ÁREA DE BAR Y RESTAURANTE

1. Bartender (830 horas)

Se ofrece al estudiante una serie de conocimientos y técnicas para que sea capaz de crear y decorar diferentes tipos de bebidas nacionales e internacionales, además que maneje diversos tipos de productos y la atención al cliente.

Incluye curso de servicio de bar (300 horas), Inglés para bartender (450 horas) y una práctica supervisada (80 horas).

Los requisitos son: haber cumplido 18 años, tener tercer año aprobado y el carné del seguro al día. Excelente presentación personal

Posteriormente tienen la posibilidad de tomar otros módulos para profundizar sus conocimientos:

❖ Servicio de coctelería a base de frutas tropicales (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como bartender en un determinado establecimiento) (40 horas).

❖ Pueden optar primero por la opción de Asistente de Bar y Restaurante, cuyo requisito es tener entre 15 y 20 años de edad. (40 horas).

❖ Servicio de Vinos (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros o bartender en un determinado establecimiento). (40 horas)

❖ Preparación y servicio de infusiones a base de café (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como bartender o salonero en un determinado establecimiento). (40 horas)

2. Salonero (a) (381 horas)

Se ofrece al estudiante una serie de conocimientos y técnicas para que sea capaz de servir diferentes tipos de comidas y bebidas, presentar las mesas, además de manejar una correcta atención al cliente.

Incluye curso de servicio en restaurante (476 horas), Inglés para saloneros (225 horas) y una práctica supervisada (80 horas).

Los requisitos son: haber cumplido 18 años, tener tercer año aprobado y el carné del seguro al día. Excelente presentación personal.

Posteriormente tienen la posibilidad de tomar otros módulos para profundizar sus conocimientos:

❖ Flambeado y trinchado de manjares a la vista del cliente (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros o cocineros en un determinado establecimiento). (60 horas)

❖ Organización y montaje de banquetes y buffets (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros en un determinado establecimiento). (60 horas)

❖ Servicio de Vinos (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros o bartender en un determinado establecimiento). (40 horas)

❖ Preparación y servicio de infusiones a base de café (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros en un determinado establecimiento). (40 horas)

❖ Servicio de mesas y atención al cliente (Profundiza en formas de dar el servicio según diferentes bebidas y alimentos. (También pueden matricular el curso quienes siendo mayores de 18 años prueben que trabajan como saloneros en un determinado establecimiento). (70 horas).

3. Preparación y servicio de alimentos y bebidas en embarcaciones de recreo.

Enseñar a los estudiantes diferentes técnicas para crear y servir diversos tipos de alimentos y de bebidas en cruceros, barcos u otras embarcaciones de recreo. Estar trabajando en ellas es un requisito para matricular el módulo. (100 horas)

4. Bar y Restaurante para Microempresas Turísticas (100 horas)

Agradecimiento Núcleo de Turismo del INA

Para uso del Colegio