CONVOCAN, EN SU PRIMERA EDICIÓN:

AL CURSO

"PROFESIONALIZACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"

OBJETIVOS DEL CURSO:

Capacitar al personal operativo y gerencial de la industria de servicio de alimentos y bebidas del Municipio de Corregidora, con el propósito de elevar el estándar de competencia en la preparación y servicio de alimentos, mejorando significativamente la calidad del servicio en la industria restaurantera.

TEMÁTICA DEL CURSO:

- PLANEACIÓN DE MENÚ.
- RECETA ESTÁNDAR.
- MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS.
- COSTO UNITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADAS.
- DISCRIMINACIÓN DE COSTOS.
- DETERMINACIÓN DE COSTO DE PRODUCCIÓN.
- FLUJO DE CAJA.
- RAZONES FINANCIERAS Y RENTABILIDAD.
- ADMINISTRACIÓN DE ALMACÉN.
- PROTOCOLO DE ATENCIÓN Y SERVICIO AL COMENSAL.
- PERSONAL E HIGIENE.
- MEP EN COMEDOR.
- ESTRATEGIAS DE VENTA EN EL COMEDOR.
- ANFITRIÓN TURÍSTICO.

CAPACITACIÓN SIN COSTO

BENEFICIOS:

- CONSTANCIA CURRICULAR POR PARTE DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CORREGIDORA
- DISTINTIVO ÚNICO COMO EMBAJADOR TURÍSTICO DISTRTITO CORREGIDORA DEL MUNICIPIO.

REQUISITOS:

- CONTAR CON LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DEL NEGOCIO
- INE

PERIODO DE INSCRIPCIÓN E INICIO DE CURSO:

- Periodo de inscripción del 11 al 26 de agosto.
- Iniciamos el 29 de agosto.

LUGAR, HORARIO Y DURACIÓN:

- El curso se impartirá en las instalaciones de la UTC, habrá transporte.
- Horario: lunes, martes y miércoles de 10 a 14 horas.

  Con una duración de 36 horas.

REGISTRARTE E INSCRIBIRTE AL CORREO:
blanca.sanchez@utcorregidora.edu.mx.

INSCRIPCIONES

CLICK AQUÍ

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe3yEVlx3M6-BCkz10y4O3XQKqX_611n-S0yFWfNm8CBgJPLw/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0