

## MALLA CURRICULAR IGRC SERVICIOS GASTRONÓMICOS PROFESIONALES O CATERING SERVICE

El IGRC ofrece este Programa de Servicios Gastronómicos Profesionales o Catering Service, orientado a formar profesionales para áreas de Catering Service, quienes estarán preparados para aplicar sus técnicas de cocina con estándares internacionales, de tal manera que nuestros egresados les permite organizar y dirigir una brigada de cocina y utilizar correctamente los insumos y dominar equipos relacionados al arte del buen comer y beber. El programa intensivo de Servicios Gastronómicos del IGRC consta de 192 horas de estudio (distribuidas en una clase a la semana de 4 horas por 12 meses).Nuestras aulas talleres y laboratorios de cocina ayudaran al estudiante a crear y dominar su propio repertorio de recetas, para dirigir y administrar su propia empresa, garantizando un manejo adecuado de los alimentos y un servicio de excelencia.

### Objetivos de programa:

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de toda el área gastronómica, como departamento de producción en Catering Service y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados y rendimiento de las mismas.
- Asegurar la inocuidad alimentaria y comprobar la calidad de las mismas.

### I CUATRIMESTRE: PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DE COCINA 64 horas más 20 horas sanidad e higiene

1. Historia de la Cocina Clásica y Moderna
2. Terminología de Cocina
3. Fundamentos de Arte Culinario I
4. Técnicas de Cocina Básica I
5. Fundamentos de Nutrición y Dietética
6. Sanidad e Higiene en Áreas AyB (Certificación INA 20 horas)

## **II CUATRIMESTRE: FUNDAMENTOS DE PANIFICACIÓN, REPOSTERÍA Y COCINA INTERNACIONAL 64 horas**

1. Fundamentos de Arte Culinaria II
2. Principios de Repostería Básica
3. Principios de Panadería Básica
4. Técnicas y Preparaciones de Cocina Costarricense
5. Técnicas y Preparaciones de Cocina Internacional I

## **III CUATRIMESTRE: GESTION Y ADMINISTRACION DE SERVICIOS GASTRONOMICOS 64 horas**

1. Técnicas de Cocina Básica II
2. Técnicas y Preparaciones de Cocina Internacional II
3. Montaje y Organización del Buffet
4. Etiqueta y Protocolo
5. Administración y Planeamiento Estratégico
6. Costos y Cálculos de Servicios Gastronómicos
7. Ingeniería del Menú
8. Servicio al Cliente

\*\*\*Practica Supervisada durante el programa como educación dual de 100 horas obligatorias o más en el IGRC si así lo solicita el estudiante o fuera de la Institución con carta y comprobante de horas del establecimiento escogido.

\*\*\*El programa de Servicios Gastronómicos Profesionales o Catering Service del IGRC podrá ser modificado para mejoras y requisitos de certificación (sin previo aviso). Cualquier cambio será publicado a la brevedad.