



# Programa de capacitación para la proyección laboral de chef

| Nivel    | Habilidad clave                                  | Curso relacionado                                  | Duración estimada              |
|----------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| Cocinero | Dominio de salsas y aderezos                     | <a href="#">Curso de recetas de aderezos</a>       | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Creación de platos frescos y balanceados         | <a href="#">Curso de ensaladas gourmet</a>         | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Preparación y cocción de pescados y mariscos     | <a href="#">Curso de recetas con pescado</a>       | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Técnicas de repostería y decoración de postres   | <a href="#">Curso de repostería</a>                | 2 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Elaboración de panes y masas fermentadas         | <a href="#">Curso de panadería</a>                 | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Diseño de bebidas saludables y funcionales       | <a href="#">Curso de jugos curativos</a>           | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Elaboración de cócteles y bebidas mixtas         | <a href="#">Curso de coctelería</a>                | 1 semanas 1-2 horas por semana |
| Chef     | Técnicas culinarias                              | <a href="#">Curso de gastronomía</a>               | 1 semanas 1-2 horas por semana |
|          | Conocimientos en higiene y seguridad alimentaria | <a href="#">Curso de manipulación de alimentos</a> | 3 semanas 1-2 horas por semana |



|                                    |                                                       |                                |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Diseño de menús                    | <a href="#"><u>Curso de cocina profesional</u></a>    | 4 semanas 1-2 horas por semana |
| Liderazgo                          | <a href="#"><u>Curso de Liderazgo</u></a>             | 4 semanas 1-2 horas por semana |
| Gestión de equipo                  | <a href="#"><u>Curso de gestión de equipo</u></a>     | 4 semanas 1-2 horas por semana |
| Manejo eficiente del tiempo        | <a href="#"><u>Curso de gestión del tiempo</u></a>    | 3 semanas 1-2 horas por semana |
| Comunicación profesional en equipo | <a href="#"><u>Curso de comunicación efectiva</u></a> | 4 semanas 1-2 horas por semana |

## Descripción de los niveles

### 1. Cocinero:

Es quien se encarga de preparar los platos según las indicaciones del chef o del menú establecido. Su trabajo está más enfocado en la ejecución técnica dentro de la cocina, siguiendo recetas, manipulando alimentos y asegurando una buena presentación. Es el punto de partida para muchos en el mundo culinario.



## 2. Chef

Es el profesional que lidera la cocina. No solo cocina, también organiza al equipo, diseña menús, gestiona recursos, supervisa la calidad de los platos y garantiza el buen funcionamiento del área. Requiere formación, experiencia y habilidades de liderazgo para dirigir con éxito una cocina profesional.

---

Este programa está diseñado para que un chef tenga una trayectoria laboral clara con **oportunidades de desarrollo profesional**. Todos los cursos son accesibles en [Edutin Academy](#), lo que permite una formación flexible y alineada con las necesidades del mercado.