

## CONOCIMIENTOS

- Gestión de calidad gastronómica
- Cultura gastronómica
- Costos de alimentos y bebidas.
- Administración y control de inventarios de alimentos y bebidas.
- Control en la recepción y sanitización de producto.
- Conservación de alimentos a través del control en temperaturas, tanto en cámaras, producción y almacén.
- Control de calidad en insumos, procesamiento y productos terminados en el servicio de alimentos y bebidas.
- Técnicas culinarias avanzadas y especialidades para la preparación de platillos internacionales.
- Procesos de calidad y normatividad en el ámbito gastronómico.
- Lineamientos de un plan de negocios para la empresa gastronómica.
- Planeación y gestión de eventos.
- Diseño y optimización de áreas de producción y servicio de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Manejo y operación eficiente de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Maridaje de platillos para proponer el consumo y acompañamiento de bebidas con los alimentos.
- Métodos de cocción para la elaboración de platillos.
- Uso de las TIC's para su aplicación en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Administración, control y operación de instituciones alimentarias.
- Procesos de reingeniería administrativa y de servicios en negocios de alimentos y bebidas.
- Dirección estratégica de empresas gastronómicas.
- Glosario Gastronómico trilingüe (español, inglés, francés).



## HABILIDADES

- Establecer y controlar parámetros de calidad y de operación de los servicios y productos gastronómicos.
- Detectar la calidad de la materia prima (alimentos), equipo, instrumentos y suministros de la industria de los alimentos.
- Negociar con proveedores para optimizar costos de Alimentos y Bebidas.
- Desarrollar la destreza manual en la cocina.
- Crear, elaborar y decorar platillos.
- Ejecutar técnicas culinarias.
- Dirigir el personal a su cargo en el departamento de alimentos y bebidas.
- Coordinar todo tipo de eventos gastronómicos como son: banquetes, cocktail y muestras gastronómicas.
- Proponer platillos de acuerdo a los gustos y preferencias del comensal.
- Proponer ideas y técnicas en el ámbito culinario.
- Desarrollar nuevos proyectos de negocios gastronómicos rompiendo esquemas tradicionales.
- Administrar los recursos de manera eficiente para cada área de operación dentro del ámbito gastronómico.
- Controlar los costos y gastos para optimizar los ingresos y egresos del servicio de alimentos y bebidas.
- Manejo de insumos para evitar mermas y desperdicios en cocina.
- Diseño y elaboración de menús.
- Aplicación de programas de calidad e higiene en alimentos.
- Operación en centros de consumo.
- Manejo y comunicación con el capital humano del servicio de alimentos y bebidas.



## ACTITUDES

- De orden y servicio, para lograr satisfacción de las necesidades de los clientes en un establecimiento gastronómico.
- Pasión por el arte culinario.
- Promover los valores y el bienestar del factor humano en la cocina.
- Disciplinado en su desempeño de la producción de alimentos.
- Honradez y compromiso con la empresa gastronómica.
- Paciente en la relación con sus subordinados en la cocina.
- Cuidadoso en la elaboración y decoración de alimentos y bebidas.
- Ser líder y saber trabajar en equipo dentro de la cocina.
- Propositivo en la elaboración de menús.
- Emprendedor en micro y pequeñas empresas gastronómicas.
- Ética laboral en el área gastronómica.
- Adaptarse a los cambios de la evolución del ámbito gastronómico ante un mundo globalizado.
- Identidad cultural y culinaria de nuestro país para su rescate y proyección a nivel mundial.

