

# Proceso de Entrenamiento

Especialidad de Gestión de Cocina



## ¿En que consiste?

**¡Es momento de poner en practica lo aprendido hasta ahora!**

Durante el proceso de entrenamiento que estas a punto de iniciar **verás y realizarás diversas actividades** aprendidas en la especialidad que estas cursando.



## ¿Quién te acompañará?

En esta parte de tu **proceso de capacitación** recibirás acompañamiento de tu Consultor de Aprendizaje, él es quien te guiará y ayudará a realizar las actividades aprendidas en el curso pues él es experto en los procesos del área.

**¡Observa, analiza, pregunta y realiza las actividades con tu mejor esfuerzo y ganas de aprender!**



## Actividades

Las actividades que llevarás a cabo en relación a la especialidad de **Gestión de Cocina**, la cual estas cursando actualmente son las siguientes:

- ▶ Descripción del proceso
- ▶ Personal de cocina
- ▶ Gestión de Cocina
- ▶ Pronóstico de la
- ▶ Abastecimiento
- ▶ Preelaboración y porcionado
- ▶ Limpieza y habilitación de estaciones de trabajo
- ▶ MHA
- ▶ Cantado de órdenes
- ▶ Supervisión durante la operación
- ▶ Preelaboración de productos
- ▶ Inhabilitación

Al finalizar, regresa a tu curso y déjanos conocer tu experiencia en la encuesta de entrenamiento

