



Curso: Tercero y Cuarto Medio Gastronomía Mención Cocina

Módulo: Todas las asignaturas de la especialidad

ASIGNATURA	CURSO	ARTÍCULO	OBSERVACIÓN
<p>Especialidad</p> 	IIIº y IVº de Gastronomía	<p>Uniforme de Gastronomía</p> <p>Chaqueta blanca Gorro champignon blanco Pañolín blanco Mandil blanco Pechera blanca/negra (opcional) Pantalón Negro tela de vestir Zapatos de seguridad negros (zapatos de cocina) 3 Huascas de trabajo blancas (paños de repaso)</p> <p>(Artículos de aseo, Escobilla de uñas, cortauñas, desmaquillante, cepillo de dientes, pasta dental, todos artículos personales)</p>	 
	IIIº y IVº de Gastronomía	<p>Uniforme de Servicio Comedor</p> <p>Camisa o Blusa Blanca Corbata negra Mandil o Pechera Negro Pantalón Negro (mismo de cocina) Zapatos Negros (los mismos de cocina)</p>	
<ol style="list-style-type: none"> Higiene para la elaboración de alimentos (práctico-teórico) Elaboración de alimentos de baja complejidad (práctico-teórico) Preparación, diseño y montaje de Buffet (práctico-teórico) Recepción y almacenamiento de insumos (teórico) Planificación de la producción gastronómica (teórico) Servicio de comedores, bares y salones (teórico) 	IIIº Gastronomía	<p>6 cuadernos cuadriculados de 100 hojas para las asignaturas de la especialidad</p> <p>1 cuaderno cuadriculado para dossier (recetas)</p> <p>7 cuadernos en total</p>	
<ol style="list-style-type: none"> Cocina chilena (práctico-teórico) Innovación y cocina internaciona (práctico-teórico) Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas (práctico-teórico) Elaboración de menús y carta (práctico-teórico) Emprendimiento y Empleabilidad (teórico) 	IVº Gastronomía	<p>5 cuadernos cuadriculados de 100 hojas para las asignaturas de la especialidad</p> <p>1 cuaderno cuadriculado para dossier (recetas)</p> <p>6 cuadernos en total</p>	