Ayudante de Cocina para Principiantes

SKU	64025
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	80 horas
Dirigido a	personas que buscan comenzar a trabajar en restaurantes, cafeterías, hoteles, servicios de alimentación, housekeeping o limpieza.

Este curso entrega una formación práctica en **Ayudante de Cocina para Principiantes**, orientada a personas que buscan desarrollar competencias concretas para ingresar o desenvolverse con mayor seguridad en el mundo laboral. Los contenidos están planteados en un lenguaje claro y aplicado a situaciones habituales de trabajo en Chile.

Unidad 1: Introducción al servicio profesional

- Comprensión de funciones, responsabilidades y estándares básicos del cargo dentro de una operación de servicios.
- Reconocimiento de la importancia de presentación personal, puntualidad, higiene y trato cordial.
- Identificación de áreas, equipos, insumos y flujos de trabajo habituales.

Unidad 2: Procedimientos y preparación

- Aplicación de rutinas de preparación, orden y mise en place según la actividad realizada.
- Uso seguro y responsable de herramientas, equipos, productos e insumos básicos.
- Coordinación con compañeros y supervisores para mantener continuidad en el servicio.

Unidad 3: Higiene, seguridad y atención

- Aplicación de prácticas de higiene y limpieza para prevenir contaminación, accidentes y deterioro de instalaciones.

- Atención respetuosa de solicitudes y necesidades de clientes o huéspedes.
- Reconocimiento de situaciones que requieren aviso o apoyo de una jefatura.

Unidad 4: Calidad y cierre de tareas

- Uso de listas de control para revisar orden, presentación, limpieza y cumplimiento de actividades.
- Corrección de errores simples y reporte oportuno de faltantes, daños o incidencias.
- Desarrollo de hábitos de trabajo que favorecen productividad, seguridad y calidad de servicio.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos relacionados con situaciones laborales habituales.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procedimientos asociados a Ayudante de Cocina para Principiantes.
- Aplicar habilidades laborales básicas con responsabilidad, orden y orientación al servicio.
- Resolver situaciones habituales utilizando comunicación clara y criterios prácticos.
- Fortalecer la autonomía, empleabilidad y capacidad de aprendizaje en contextos de trabajo.