



CBTIS²⁵³

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios.

"Miguel Hidalgo Y Costilla"

Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en preparación de Alimentos Y Bebidas

Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas

Módulo I

Prepara bases culinarias

Submodulo I - Manejo de Normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas.

Submodulo II - Cortes de vegetales, frutas y carnes.

Submodulo III - Prepara fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo al recetario base

Módulo II

Prepara alimentos de acuerdo al recetario base

Submodulo I - Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta estándar.

Submodulo II - Prepara platillos representativos de la cocina mexicana.

Submódulo III - Prepara platillos representativos de la cocina internacional.

Módulo III

Prepara productos de panadería y repostería

Submodulo I - Prepara productos de panadería de acuerdo al recetario base.

Submodulo II - Prepara productos de repostería de acuerdo al recetario base.

Módulo IV

Sirve al comensal de un estándares de la empresa

Submodulo I - Monta mesas de acuerdo al tipo de servicio.

Submodulo II - Sirve alimentos y bebidas.

Módulo V

Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Submódulo I - Origen y clasificación de las bebidas.

Submódulo II - Prepara bebidas y cocteles de acuerdo al recetario base.

