



Conectando oportunidades



## El mundo está cambiando, nosotros también.

Convierte el SelfCookingCenter de Rational en tu verdadero aliado en la cocina.

Con este curso, estarás en la capacidad de aprovechar al máximo las distintas funciones, aplicaciones y ventajas que te brinda el equipo combinado más vendido en el Perú y el mundo.

Especialízate, certifícate y destaca en el mundo de la gastronomía, aprendiendo a usar el SelfCookingCenter de Rational.





## **Modalidad**

100% Virtual



## Número de módulos

3 módulos



## **Horas Académicas**

8 horas



## Inicio de clases

septiembre de 2020





## **Objetivo:**

Al finalizar este curso, los participantes estarán en la capacidad de aprovechar al máximo las distintas funciones, aplicaciones y ventajas que les brinda el SelfCookingCenter de Rational.



## Bloque temático:

## Módulo 1: INTRODUCCIÓN RATIONAL, MODO MANUAL E ICC (2.5 horas)

- 1. Introducción RATIONAL
- 2. Modo manual
- 3. Intelligent Cooking Control (Sistema Inteligente)

## Módulo 2: SISTEMA MULTINIVEL Y CORRECTOS ACCESORIOS (2.5 horas)

- 1. Intelligent Level Control (Sistema Multinivel)
- 2. La importancia de los correctos accesorios

## Módulo 3: CUIDADOS DEL SCC (3 horas)

- 1. Uso correcto y consciente del equipo para resultados óptimos
- 2. Efficient Care Control (Sistema de limpieza y cuidado)
- 3. Examen final



## Dirigido a:

- Personal de cocina (chefs, cocineros, ayudantes) que tenga o vaya a tener contacto directo con equipos Rational\*\*
   Dueños de negocios y personal administrativo que maneje operaciones donde se utilizan equipos Rational\*\*
   Profesionales afines e interesados que deseen incrementar su conocimiento acerca de los equipos Rational\*\*
- \*\* Las personas que se inscriban a este curso deben contar con conocimientos en "Alimentos y Bebidas". Ya sea en el sector HORECA, en minería, en plantas y talleres de producción, etc. Deben estar familiarizados con equipos de tecnología o con cadenas de preparación y servicio de alimentación donde se utilicen equipos de tecnología

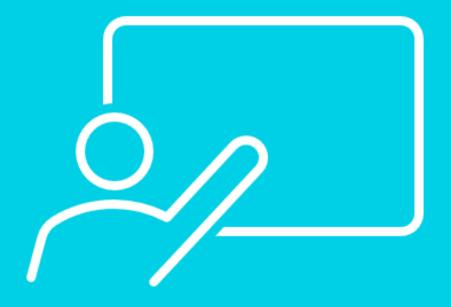


## **Requisitos:**

- Dispositivo digital(Computadora/Laptop/Tablet/Celular)
- Conexión a internet (Se recomienda contar con una velocidad de 5 Mbps)
- Microsoft Teams instalado
- Contar con un correo de GMAIL
- Ficha de inscripción llena y devuelta
- a inscripciones@ecatega.com



## PLANA DOCENTE PLANA DOCENTE PLANA DOCENTE







## **JAVIER PÉREZ** Chef profesional

## **Certificado Rational**

Javier es Chef profesional certificado en Rational. Es especialista en Cadena Fría y de Vacío. Cuenta con más de 6 años de experiencia en producciones masivas y capacitaciones equipos con tecnología, en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas.

## Proyectos desarrollados

- RATIONAL
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN GRUPO AMIRIA (ASUNCIÓN, PARAGUAY)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN TANTA (LIMA, PERÚ)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN **GRUPO CAPRICCIO** (AREQUIPA, PERÚ)
- CENTRAL DE PRODUCCIÓN PASTINOR (PIURA, PERÚ)
- RESTAURANTE "OLLUCO" (VIRGILIO MARTINEZ, MOSCÚ, RUSIA)
- GASTROMAO
- HOTEL PUNTA SAL
- CUADRA DE SALVADOR
- MINERA CORONA
- MINERA CONTONGA
- MINERA YAULIYACU
- LNG



# Inversion y beneficios

## Inversión:

290.00 soles



## Qué incluye:



- Emisión de certificado al finalizar el curso



- Acceso a la bolsa de trabajo



- Entrega de material didáctico vía correo electrónico (PPT, grabaciones de cada sesión)



- Los participantes contarán con asesoría durante y después del curso referente al SelfCookingCenter de RATIONAL Nivel Intermedio, vía virtual o Whatsapp

## Más Cursos Gastronómicos Más Cursos Gastronómicos Más Cursos Gastronómicos

SelfCookingCenter de RATIONAL Nivel Avanzado	1
El Sistema Cook & Chill	2
Abatimiento Nivel Avanzado	3
El Empacado al Vacío y sus Distintas Aplicaciones	4
Servicios <b>Eficientes</b> de Alimentación Masiva	5



www.micsac.com



www.mispartesonline.com

\_\_\_\_\_



www.gmanteq.com

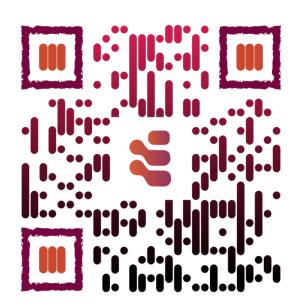
\_\_\_\_\_



https://www.rational-online.com/es\_co/home/index.php



Búscanos como Ecatega en nuestras redes sociales y página web



www.ecatega.com













## Escuela de Capacitación Técnica y Gastronómica

## Más información: Patricia Moya

Coordinadora General

Cel.: 987754100

Correo: inscripciones@ecatega.com

Página Web: www.ecatega.com