



SelfCookingCenter de RATIONAL Nivel Intermedio



ECATEGA
Educación al alcance

*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.

Información del curso



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 y requisitos



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 con equipos de tecnología, en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas.

Proyectos desarrollados

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

Instructor



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 Eficientes
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