



Nombre o título	Diseño Curricular por Competencia Laboral del Operario de Restaurante
Área técnica	Servicios
Descripción	<p>El Diseño Curricular con enfoque por Competencia Laboral del Operario de Restaurante, contiene los lineamientos técnicos pedagógicos para la formación profesional del recurso humano en grupo primario: Cocineros de Comidas Rápidas.</p> <p>Este diseño curricular, de ocho módulos instruccionales conteniendo los temas relacionados con: manipulación segura de los alimentos, limpieza e higiene del restaurante, edificios y equipo, preparación, control de calidad, cobro, despacho y almacenamiento de alimentos, atención al cliente y relaciones interpersonales, que serán cubiertos al finalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje en 218 horas.</p>
Dirigido a	Dirigido a hombres y mujeres de 18 a 30 años de edad, mínimo, que hayan cursado 9º año de educación y aprobado, el proceso de selección establecido por el INFOP.
Para uso de	<ul style="list-style-type: none">• Instructores/Capacitadores en el área de restauración en el INFOP y centros de formación profesional.• Técnicos en diseño curricular.• De aplicación institucional y en centros de formación profesional con carácter oficial.
Conceptos clave	Competencia laboral, operario restaurante
Elaborado por	Honduras INFOP, 1ª Edición, febrero de 2018. Con apoyo del Proyecto Empleando Futuros auspiciado por la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, USAID.
Publicado por	©2018 (INFOP-UDC) Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.
Enlaces de interés	<p>https://www.infop.hn/</p> <p>https://www.youthpower.org/honduras-workforce-development-activity</p>