



Programa de Modalidad Dual

Operación de Servicios de Alimentos y Bebidas

Duración: 2840 horas, distribuida en tres años.



Descripción de la Especialidad:

Esta carrera técnica forma a la persona estudiante en la preparación, elaboración y servicio de bebidas y alimentos a los clientes que acuden a hoteles, bares, restaurantes, cafeterías y clubes. Sus labores y responsabilidades como bartender, saloner principal y barista se coordinan con el camarero según el tipo de establecimiento donde trabaje, pero se ocupan principalmente del servicio de barra. Algunos bartenders se especializan en el servicio de coctelería.

Perfil de salida de la persona estudiante:

Técnico competente en la operación de servicios de alimentos y bebidas, capaz de atender con calidad, cumplir normas de higiene y contribuir a la eficiencia del servicio, con actitud de servicio, ética profesional y capacidad para integrarse en equipos dinámicos.

Competencia general:

Liderar equipos de trabajo en entornos de servicio gastronómico, aplicar normas de higiene, inocuidad alimentaria y sostenibilidad, resolver problemas operativos en la atención al cliente y servicio de alimentos y bebidas.

Competencias específicas:

Preparar y presentar platos y bebidas según estándares de calidad y recetas establecidas, aplicar protocolos de higiene e inocuidad (HACCP, BPM), operar equipos de cocina y barra de manera segura y eficiente, atender al cliente con calidad y calidez en diferentes formatos de servicio (mesa, buffet, barra), gestionar insumos, controlar costos y minimizar desperdicios, utilizar sistemas de punto de venta (POS) y herramientas digitales para gestión de pedidos.

Competencias no específicas de una ocupación:

Autocontrol, compromiso ético, responsabilidad, comunicación asertiva, trabajo en equipo, capacidad de negociación, liderazgo, proactividad, pensamiento crítico, orientación al servicio al cliente, creatividad en la presentación, autoaprendizaje, juicio y toma de decisiones, uso de TIC aplicado a sistemas de gestión de pedidos y reservas.

Ámbitos de trabajo:

Restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, servicios de catering, cruceros, eventos, comedores institucionales y emprendimientos gastronómicos.

Banda de inglés:

A2-B1, con dominio de vocabulario técnico en cocina, barra, servicio al cliente y términos culinarios en inglés.

Aspectos de empleabilidad importantes:

Proactividad y creatividad en el servicio. Capacidad de trabajo bajo presión. Puntualidad, higiene y compromiso con la calidad. Actitud de servicio, respeto por el cliente. Adaptabilidad a diferentes formatos de servicio. Espíritu emprendedor y disposición al aprendizaje continuo.

Estructura curricular General.

ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	NÚMERO DE LECCIONES POR SUBÁREA POR NIVEL					
	Décimo		Undécimo		Duodécimo	
	Lecciones semanales	Lecciones anuales	Lecciones semanales	Lecciones anuales	Lecciones semanales	Lecciones anuales
NOMBRE DE LA SUBÁREA						
1. Operaciones de servicios de salón	4	160	4	160	-	-
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	8	320	8	320	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas	4	160	-	-	-	-
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas	-	-	4	160	-	-
5. Organización de servicios de eventos especiales	-	-	-	-	8	200
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos	-	-	-	-	8	200
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations	8	320	8	320	8	200
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 horas*	24	960	24	960	24	920

*Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo

Ejemplo de Estructura Curricular:

Carrera Técnica : Operación de Servicios de Alimentos y Bebidas Sección técnica Nocturna.

MODALIDAD DUAL ORGANIZACIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PLAN DE ESTUDIO					
	I NIVEL		II NIVEL		III NIVEL	
	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa	Lecciones anuales Centro educativo	Lecciones anuales Empresa
1. Operaciones de servicios de salón	80	80	80	80	-	-
2. Operaciones para la preparación de bebidas con o sin alcohol	120	200	120	200	-	-
3. Tecnologías de información aplicadas a la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y bebidas	160	0	-	-	-	-
4. Emprendimiento e innovación para la Organización y Operaciones de servicios de alimentos y Bebidas	-	-	160	0	-	-
5. Organización de servicios de eventos especiales	-	-	-	-	100	100
6. Diseño y Organización de menús para establecimientos gastronómicos	-	-	-	-	100	100
7. English Oriented to Food and Beverages Service Operations	200	120	200	120	160	40
Práctica Profesional	-	-	-	-	-	320
Total 2840 lecciones*	560	400	560	400	360	560

*Incluye las 320 horas de la práctica profesional de duodécimo

Requisitos de ingreso:

Sección Técnica Nocturna:

Haber concluido el Ciclo Diversificado Académico, su Bachillerato en Educación Media o su equivalente.

Ser mayor de 18 años.

Matricularse en el centro educativo que oferte la carrera técnica dual de su interés.

Sección Técnica Diurna:

Haber concluido el Tercer Ciclo de Educación General básica.

Matricularse en el centro educativo que oferte la carrera técnica dual de su interés.

Para mayor información:

Correo: educaciondual@mep.go.cr

Teléfono: 24 591100 extensión: 4536.