



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA

GOBIERNO  
DE COSTA RICA



Programa de Modalidad Dual

# Organización de Operaciones y 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, aunque se enfocan principalmente en el **servicio de barra**.

Algunas personas **bartender** se especializan en el servicio profesional de **coctelería**.

## Perfil de salida de la persona estudiante

Técnico competente en la **operación de servicios de alimentos y bebidas**, capaz de:

- ✓ Atender clientes con calidad y profesionalismo
- ✓ Cumplir normas de higiene e inocuidad alimentaria
- ✓ Contribuir a la eficiencia del servicio gastronómico
- ✓ Trabajar con ética profesional y actitud de servicio

## Competencia general

- ✓ Liderar equipos de trabajo en entornos de servicio gastronómico
- ✓ Aplicar normas de higiene, inocuidad alimentaria y **sostenibilidad**
- ✓ Gestionar el servicio de alimentos y bebidas con eficiencia



## Competencias transversales

- ✓ Autocontrol y compromiso ético
- ✓ Responsabilidad y comunicación asertiva
- ✓ Trabajo en equipo y liderazgo
- ✓ Proactividad y pensamiento crítico
- ✓ Orientación al servicio al cliente
- ✓ Creatividad en la presentación gastronómica
- ✓ Autoaprendizaje y toma de decisiones
- ✓ Uso de las TIC para sistemas de pedidos y reservas.