

## ¿Qué competencias voy a desarrollar al cursar la carrera en Preparación de Alimentos y Bebidas?

- Podrás preparar bases culinarias.
- Serás capaz de preparar alimentos de acuerdo al recetario base.
- Realizarás productos de panadería y repostería.
- Servirás al comensal según estándares de la empresa.
- Prepararás bebidas alcohólicas y no alcohólicas.



## Al concluir la carrera técnica podrás desempeñarte en los siguientes ámbitos:

Como empleado podrás laborar en hoteles, clubes vacacionales, restaurantes, bares y discotecas, panaderías, servicios de comedor a empresas.

Como emprendedor podrás poner tu propio negocio en la rama que más te agrada y conducir o desarrollar el proceso completo de preparación de distintos alimentos y bebidas.

## ¿Qué documentos obtendré al concluir mis estudios de bachillerato?

Un certificado de estudios de bachillerato y un título que debes tramitar para acreditarte como técnico en preparación de alimentos y bebidas.

### Para mayor información acerca de la oferta educativa, visita a nuestros planteles.

- Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario (CBTA)
- Centro de Bachillerato Tecnológico Forestal (CBTF)
- Centro de Estudios Tecnológicos del Mar (CETMAR)
- Centro de Estudios Tecnológicos en Aguas Continentales (CETAC)

# DGETAYCM

## CARRERA TÉCNICA EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



El bachillerato tecnológico te ofrece la opción de estudiar el bachillerato, además de cursar una carrera técnica, te prepara para que continúes con tus estudios del nivel superior (licenciatura o ingeniería), y a la vez, egresas con una carrera técnica con la cual puedes incorporarte al mercado laboral o autoemplearte.

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo Diferencial 4 horas	Cálculo Integral 5 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Temas de Filosofía 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ética 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Lógica 4 horas	Módulo I Prepara bases culinarias 17 horas	Módulo II Prepara alimentos de acuerdo al recetario base 17 horas	Módulo III Prepara productos de panadería y repostería 17 horas	Módulo IV Sirve al comensal según estándares de la empresa 12 horas	Módulo V Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					

Componente de formación básica

Componente de formación propedéutica

Componente de formación profesional



## ¿En cuánto tiempo terminaré el bachillerato tecnológico?

La duración del bachillerato es de seis semestres, mismos que cursarás en tres años.

## ¿Cuál es el propósito de la carrera en preparación de alimentos y bebidas?

Formar técnicos capacitados en la preparación de alimentos, bebidas, productos de panadería y repostería, así como en la atención al comensal.

## ¿En qué momento inicia mi formación en la carrera técnica?

La formación profesional inicia en el segundo semestre y culmina en el sexto.

# ¿Qué gustos e intereses son recomendables para cursar esta carrera?

- Gusto por la preparación de alimentos y bebidas.
- Trabajo en equipo y habilidades comunicativas.
- Interés por la atención al cliente.
- Gusto por las artes culinarias.
- Minuciosidad.
- Organización y planeación.
- Actitud de respeto y empatía.

