



LOS LIBERTADORES

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centros de
Experiencia
Región Caribe

Técnico Laboral en Meseros y Capitán de Meseros

Duración: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial /
Nocturna y fines de semana



Meseros y Capitán de Meseros

*Nombre de la ocupación, según CNO.

Resolución N° 2308 del 27 de mayo de 2025 de la Secretaría
de Educación del Departamento de Bolívar

Código CUOC¹
51310

Código SIET:
065225

No. de
Créditos: 21

Ciudad:
Turbaco, Bolívar

Intensidad
horaria total:
1008 horas



¿Por qué estudiar un Técnico Laboral en Meseros y Capitán de Meseros?

En la Región se hace necesaria la formación de personas que puedan realizar operaciones de alistamiento para el servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares. Reservar los servicios del establecimiento según protocolos y requerimientos del cliente. Recibir a los comensales y acompañar a la mesa o a otras áreas del establecimiento según protocolos de servicios. Presentar y asesorar en la selección de alimentos y bebidas al comensal de acuerdo con criterios técnicos y oferta del establecimiento. Tomar las órdenes de alimentos y bebidas de acuerdo con los protocolos de servicio. Servir alimentos y bebidas de acuerdo con órdenes y procedimientos técnicos. Presentar la cuenta y recibir los pagos de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares de servicio. Supervisar y coordinar actividades de otros meseros según políticas del establecimiento, entre otros.



Perfil del Aspirante

Evidenciar interés por el mundo culinario, manifestar curiosidad y aprecio por la gastronomía en sus diversas manifestaciones, disposición a conocer y comprender los productos alimenticios que se ofrecen, así como el proceso detrás de su elaboración, así como interés para la atención al cliente en el ámbito gastronómico.

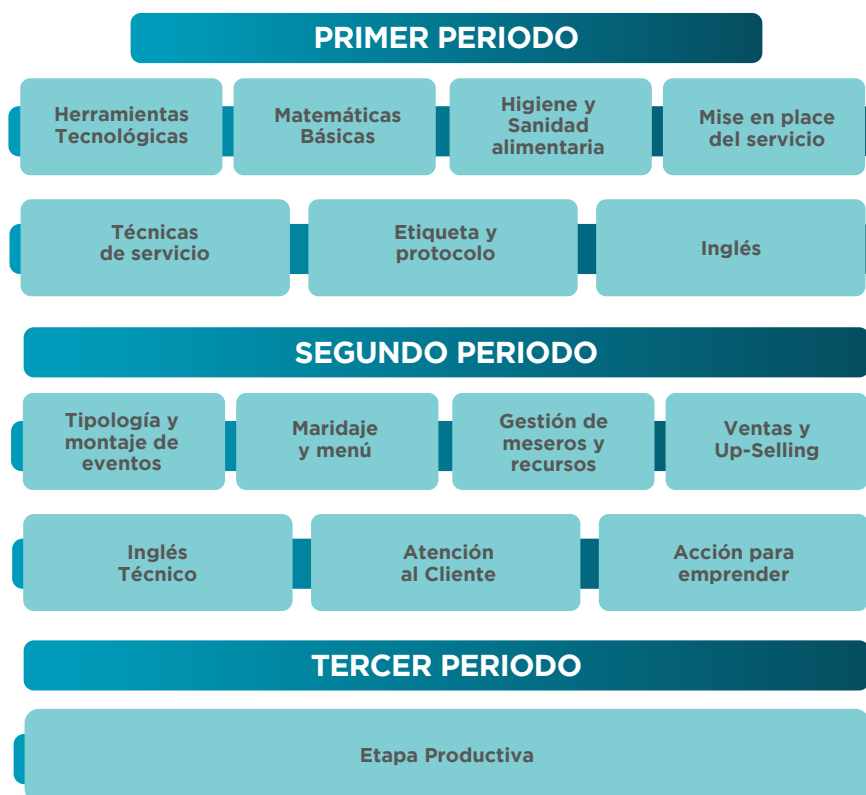


Perfil del Egresado

El egresado es un técnico capacitado y competente, con habilidades integrales en el ámbito de la hospitalidad y la gastronomía. Destacado por su atención al detalle y su dedicación al servicio al cliente, preparado para desempeñarse en diversos entornos, como restaurantes, hoteles, clubes y eventos especiales entre otros. con conocimiento sobre la tipología y montaje de servicios de alimentos y bebidas, maridaje y diseño de menús, así como en la gestión de costos e inventarios. Será capaz de aplicar técnicas avanzadas de servicio, mise en place y prácticas de higiene y sanidad alimentaria.



Plan de Estudios



*Al finalizar su proceso de formación deberán realizar un Seminario Institucional.



Mayor información:

Martha Lorena Martínez Correal

Directora

inscripciones@libertadores.edu.co

centrodeexperiencia@libertadores.edu.co

*Si tiene alguna inquietud, comunicarse a las siguientes **líneas de WhatsApp: 3142 677160 - 201 379 2096** señalando su nombre y programa de interés o asista directamente a la **oficina en el Centro Comercial Villacentro Local 12** en el horario habitual de atención al público.

Conoce nuestra oferta académica en:
www.ulibertadores.edu.co



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores

Vigilada **Mineducación**

Fundación Universitaria Los Libertadores. Personería Jurídica Res. 7542 de mayo de 1982.
Acreditación Institucional en Alta Calidad: Resolución 015638 del 5 de agosto de 2022