



10 Razones para certificarte como cocinero en la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza Á's

Descripción

1. **Mayores ingresos.** Los chefs certificados ganan más dinero que los chefs sin certificación. Según el Departamento del Trabajo de EE. UU., el salario medio anual de un chef certificado puede ser de hasta 30% mayor o más, en relación a un cocinero no certificado.
2. **Mejores oportunidades de empleo.** Los chefs certificados tienen más oportunidades de empleo que los chefs sin certificación. Los empleadores a menudo prefieren contratar chefs certificados porque tienen las habilidades y el conocimiento necesarios para preparar alimentos de alta calidad de manera segura y eficiente.
3. **Más ascensos.** Los chefs certificados tienen más posibilidades de ser ascendidos a puestos de liderazgo que los chefs sin certificación. Los empleadores a menudo prefieren promover a chefs certificados porque tienen las habilidades y el conocimiento necesarios para gestionar una cocina.
4. **Más satisfacción laboral.** Los chefs certificados suelen estar más satisfechos con su trabajo que los chefs sin certificación. Esto se debe a que los chefs certificados tienen más oportunidades de utilizar sus habilidades y conocimientos, y tienen más posibilidades de ser reconocidos por su trabajo.
5. **Mayor seguridad laboral.** Los chefs certificados suelen estar más seguros en su trabajo que los chefs sin certificación. Esto se debe a que los chefs certificados tienen más conocimientos sobre las prácticas de seguridad alimentaria y cómo evitar lesiones.
6. **Mejores beneficios.** Los chefs certificados suelen tener mejores beneficios que los chefs sin certificación. Estos beneficios pueden incluir seguro médico, seguro de vida.
7. **Más oportunidades de aprendizaje.** Los chefs certificados suelen tener más oportunidades de aprendizaje que los chefs sin certificación. Los chefs certificados pueden asistir a conferencias, seminarios y talleres para aprender nuevas habilidades y conocimientos.
8. **Más reconocimiento.** Los chefs certificados suelen ser más reconocidos que los chefs sin certificación.
9. **Más oportunidades de viajar.** Los chefs certificados suelen tener más oportunidades de viajar que los chefs sin certificación. Los chefs certificados pueden trabajar en restaurantes en todo el mundo, o pueden viajar para asistir a conferencias y seminarios.

10. **Más satisfacción personal.** Los chefs certificados suelen estar más satisfechos con su vida personal que los chefs sin certificación. Esto se debe a que los chefs certificados tienen más tiempo para pasar con sus familias y amigos, y tienen más dinero para gastar en sus hobbies y actividades favoritas.

Click en la imagen para información de como certificarte como cocinero en Venezuela



Categoría

1. Gastronomía

Fecha de creación

11 de agosto de 2023

Autor

mariociap