

**PASANTE:**  
**TUTOR EMPRESARIAL:**  
**TUTOR ACADÉMICO:**

**CUADRO 1**  
**GRÁFICA DE GANTT**  
**ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL RESTAURANTE EL TORITO STEAK HOUSE, DURANTE EL ENTRENAMIENTO EMPRESARIAL**

ACTIVIDAD/TIEMPO	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	SEMANA 7	SEMANA 8	SEMANA 9
	DEL: AL:								
DEPARTAMENTO DE COCINA FRÍA: INDUCCIÓN A LAS POLÍTICAS DEL RESTAURANTE									
ELABORACIÓN DE MISE EN PLACE									
ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COCINA.									
CONTROL DE INVENTARIO									
ELABORACION DE PLATOS EN EL ÁREA DE COCINA CALIENTE.									
ELABORACIÓN DE PLATOS COCINA FRÍA									

\_\_\_\_\_  
 FIRMA TUTOR EMPRESARIAL

\_\_\_\_\_  
 PASANTE

\_\_\_\_\_  
 FIRMA TUTOR ACADÉMICO