

CAPACITACIÓN: <i>Mozo / Camarero de Salón</i>		ID DE CURSO: <i>14/20</i>
DURACIÓN: <i>250 horas reloj</i>		LUGAR DE DICTADO: <i>Chacabuco 1036</i>
CONSTANCIA EXTENDIDA: <i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>		
FECHA ESTIMADA DE INICIO: <i>Comienzo virtual, al completar cupo.</i>		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: <i>02/07/2021</i>
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:		
Lunes	Martes	Miércoles
<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>
Jueves	Viernes	
<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	
INSTRUCTOR A CARGO: <i>Gagliardi Juan Carlos</i>	CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: <i>82</i>	MÁXIMO DE FALTAS: <i>Como las clases serán de tipo mixto, el estudiante deberá concurrir a las prácticas presenciales de manera obligatoria.</i>
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2020: <ul style="list-style-type: none"> <i>Lecto escritura y Cálculo</i> <i>18 años cumplidos</i> <i>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</i> <i>Leer el Reglamento del CFP</i> 	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: <ul style="list-style-type: none"> <i>Foto del DNI</i> <i>Número de CUIL</i> <i>Foto del Certificado de Estudios</i> 	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL: <p><i>El Mozo - Camarero de Salón está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para realizar el servicio de alimentos y bebidas, organizar su plaza de trabajo, acondicionar los recursos materiales, dar la acogida, vender, asistir y atender el comensal, desde su ingreso hasta su salida del establecimiento. Busca lograr satisfacer las expectativas del cliente brindando servicios de calidad, atendiendo y gestionando las quejas y reclamos y respetando los procedimientos del establecimiento.</i></p> <p><i>Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de salón o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de servicio de alimentos y bebidas.</i></p> <p><i>Este profesional tendrá capacidad para actuar con autonomía en el proceso de servicio de alimentos y bebidas. Estará en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y no rutinarias que se le presenten en las operaciones de servicio, aplicando criterios de la calidad y reconociendo los diversos objetivos establecidos por la organización.</i></p>		
IMPORTANTE: <ul style="list-style-type: none"> <i>La cursada será de tipo mixto, incluyendo desarrollo virtual y prácticas presenciales, para poder cursar el estudiante deberá contar con acceso a internet, poseer un e-mail y conocimiento básico de manejo en entorno web.</i> <i>Al momento de concurrir a clases presenciales el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo de regreso a la presencialidad vigente en la Institución. Considere que si Usted se encuentra dentro de la población de riesgo COVID-19 de acuerdo al protocolo de regreso a la presencialidad, se verá imposibilitado de concurrir a las prácticas por lo que no podrá aprobar el curso hasta tanto se habilite la presencialidad general y cumpla con las mismas.</i> <i>Respetar las exigencias de higiene y seguridad que el curso requiere y proveerse los elementos de seguridad e higiene de uso personal que sean necesarios para la ejecución de las prácticas.</i> <i>El estudiante deberá cursar y aprobar el módulo de Inglés que incluye esta capacitación.</i> <i>Es obligatorio proveerse los insumos para la realización de las prácticas que el Instructor solicite a lo largo del curso.</i> 		