

<u>CAPACITACIÓN:</u> <b><i>AUXILIAR COCINERO</i></b> <b><i>(Oficina de Empleo)</i></b>		<u>ID DE CURSO:</u> <b>31/13</b>												
<u>DURACIÓN:</u> <b>125 horas reloj</b>	<u>LUGAR DE DICTADO:</u> <b><i>Esquel – Sede Central</i></b> (Av Alvear 564)													
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u> <b><i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i></b>														
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u> <b>08/04/2013</b>	<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u> <b>03/07/2013</b>													
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>														
<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>CRONOGRAMA</b></th> <th><b>Lunes</b></th> <th><b>Martes</b></th> <th><b>Miércoles</b></th> <th><b>Jueves</b></th> <th><b>Viernes</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>08:30 a 12:30</td> <td>08:30 a 12:30</td> <td>08:30 a 12:30</td> <td>08:30 a 12:30</td> <td>08:30 a 12:30</td> </tr> </tbody> </table>	<b>CRONOGRAMA</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>		08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30		
<b>CRONOGRAMA</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>									
	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30	08:30 a 12:30									
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u>	<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u> <b>7</b>													
<u>REQUISITOS DE INGRESO SEGÚN RES. N° 567/05 - Anexo II - E:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Primaria o Equivalente</b></li> <li>• <b>Cumplimentar ficha de inscripción y documentación</b></li> <li>• <b>Leer Reglamento del CFP</b></li> </ul>														
<u>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fotocopia DNI 1° y 2° hoja</b></li> <li>• <b>Fotocopia de Cuil o Cuit</b></li> <li>• <b>Fotocopia Certificado de Estudios</b></li> </ul>														
<u>MÓDULOS COMPRENDIDOS:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1.- Seguridad e Higiene personal y del Lugar de Trabajo</b></li> <li>• <b>2.- Equipos y Utensilios</b></li> <li>• <b>3.- Insumos</b></li> <li>• <b>4.- Preparación de la mesa de Trabajo</b></li> <li>• <b>5.- Procesos de Elaboración</b></li> <li>• <b>6.- Terminación y presentación de los Productos.</b></li> </ul>														
<u>OBSERVACIONES:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Asistir a la charla informativa previa al curso que brindara el instructor a cargo del mismo.</b></li> <li>• <b>El alumno deberá respetar las exigencias de higiene y seguridad que el curso requiere y proveerse los elementos que para esto se demanden.</b></li> <li>• <b>El alumno deberá proveerse los elementos que para la realización de prácticas que se necesiten.</b></li> <li>• <b>El alumno deberá respetar el orden de ejecución de las unidades de ejercicio establecidas por el instructor, en función de la correcta construcción de las capacidades necesarias para completar el curso.</b></li> </ul>														