

<u>CURSO O CAPACITACIÓN:</u> MESERO (Oficina de Empleo)		<u>ID DE CURSO:</u> 33/13			
<u>Área:</u> Gastronomía					
<u>DURACIÓN:</u> 125 Horas reloj		<u>LUGAR DE DICTADO:</u> Alvear 564			
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u> Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut					
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u> 08/04/2013		<u>FECHA ESTIMADA DE FINAL:</u> 04/07/2013			
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>					
Grupo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Único	9:00 a 11:30	9:00 a 11:30	9:00 a 11:30	9:00 a 11:30	
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u> Gagliardi Juan Carlos			<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u> 13 faltas		
<u>REQUISITOS DE INGRESO SEGÚN RES. N° 567/05 - Anexo II - E:</u>					
<ul style="list-style-type: none"> • Estudios primarios o EGB2 • Cumplimentar ficha de inscripción y documentación <ul style="list-style-type: none"> • Leer Reglamento del CFP 					
<u>DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:</u>					
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia DNI 1° y 2° hoja <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia de Cuil o Cuit • Fotocopia certificado de Estudios 					
<u>MÓDULOS COMPRENDIDOS:</u>					
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción al Oficio I • Mise en Place I • Servicios de vino y maridaje I • Eventos y su Atención I • Inserción Laboral 					
<u>OBSERVACIONES:</u>					
<ul style="list-style-type: none"> • El alumno deberá respetar las exigencias de higiene y seguridad que el curso requiere y proveerse los elementos que para esto se demanden. • El alumno deberá proveerse los elementos que para la realización de prácticas que se necesiten. • El alumno deberá concurrir a las prácticas laborales que sean programadas a lo largo del curso, como así también, en caso de que exista la posibilidad de implementación, a las pasantías, ajustándose a los horarios que éstas requieran 					