

<u>CAPACITACIÓN:</u> COCINERO		<u>ID DE CURSO:</u> 02/22		
<u>DURACIÓN:</u> 375 horas reloj		<u>LUGAR DE DICTADO:</u> Sáenz Peña 2627		
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u> Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut				
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u> 02/03/2022		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u> 30/11/2022		
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
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> Copponi Gabriela		<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u> 100		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u> 15
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2022:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Primaria o Equivalente</i> • <i>18 años cumplidos</i> • <i>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</i> • <i>Inscripción máxima de 2 cursos.</i> • <i>Leer el Reglamento del CFP.</i> 			<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u> <i>Completar el formulario en la página web www.cfp655esquel.edu.ar</i> <i>Y adjuntar al formulario web:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Foto DNI</i> • <i>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario)</i> 	
<u>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</u> <i>El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.</i> <i>Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.</i>				
<u>IMPORTANTE:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Al momento de concurrir a clases el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo COVID-19 vigente en la Institución. Considere que si Usted se encuentra dentro de la población de riesgo COVID-19 de acuerdo al protocolo, 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>Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</i> • <i>Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y de ser necesario, el estudiante deberá gestionar y presentar la Libreta Sanitaria Municipal para poder desempeñarse en establecimientos que así lo determinen durante la realización de las mismas.</i> • <i>El estudiante deberá concurrir a las prácticas profesionalizantes en ambiente real de trabajo que sean programadas a lo largo del curso, al igual que visitas y clases especiales que se consideren necesarias ajustándose a los horarios que éstas requieran.</i> 				