

<u>CAPACITACIÓN:</u>			<u>ID DE CURSO:</u>	
<i>Mozo / Camarero de Salón</i>			<i>44/22</i>	
<u>DURACIÓN:</u>		<u>LUGAR DE DICTADO:</u>		
<i>250 horas reloj</i>		<i>Chacabuco 1036</i>		
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u>				
<i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>				
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u>		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u>		
<i>25/07/2022</i>		<i>30/11/2022</i>		
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u>	<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u>		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u>	<u>CUPO:</u>
<i>Gagliardi Juan Carlos / Sofía Christensen</i>	<i>84</i>		<i>13</i>	<i>12</i>
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2020:</u>			<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u>	
<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> 			<p><i>Completar el formulario en la página web www.cfp655esquel.edu.ar</i></p> <p><i>Y adjuntar al formulario web:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Foto DNI</i> • <i>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario)</i> • <i>Inscripción máxima de 2 cursos.</i> 	
<u>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</u>				
<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>				
<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> 				