

<u>CAPACITACIÓN:</u>		<u>ID DE CURSO:</u>		
AUXILIAR COCINERO		46/22		
<u>DURACIÓN:</u>		<u>LUGAR DE DICTADO:</u>		
250 horas reloj		Sáenz Peña 2627		
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u>				
Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut				
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u>		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u>		
25/07/2022		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>		<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u>		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u>
A confirmar		67		11
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II – 2022</u>		<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • Primaria o Equivalente • 18 años cumplidos • Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción. • Leer el Reglamento del CFP. 		Completar el formulario en la página web www.cfp655esquel.edu.ar Y adjuntar al formulario web: <ul style="list-style-type: none"> • Foto DNI • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario) • Inscripción máxima de 2 cursos 		
<u>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</u>				
<p>El egresado de esta capacitación estará en condiciones de formar parte de la industria gastronómica ya que habrá desarrollado competencias para la elaboración y presentación de alimentos y bebidas y podrá llevar a cabo servicios relacionados con la actividad, siempre bajo la supervisión e indicaciones del encargado de área correspondiente. Podrá confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones elementales, colaborando en aquellas otras de mayor complejidad, aplicando la normativa higiénico-sanitaria vigente, y así obtener la máxima calidad, actuando como complemento en el organigrama funcional de una cocina. Podrá efectuarlas operaciones de puesta a punto de los equipos, elementos y utensilios en el área de producción culinaria, ejecutando el aprovisionamiento interno de las materias primas que se precisen y efectuando las operaciones de manipulación y preelaboración que éstas requieran. Además, aprenderá las técnicas de la cocina que le permitirán desarrollarse y trabajar en restaurantes; con sólidos conocimientos de la gastronomía actual</p>				
<u>IMPORTANTE:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal. • 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. • 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. 				