

<u>CAPACITACIÓN:</u> <b>COCINERO</b>		<u>ID DE CURSO:</u> <b>06/23</b>		
<u>DURACIÓN:</u> <b>375 horas reloj</b>		<u>LUGAR DE DICTADO:</u> <b>Sáenz Peña 2627</b>		
<u>CONSTANCIA EXTENDIDA:</u> <b>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</b>				
<u>FECHA ESTIMADA DE INICIO:</u> <b>27/02/2023</b>		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u> <b>20/09/2023</b>		
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>				
<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>18:00 a 22:00</b>	<b>18:00 a 22:00</b>	<b>18:00 a 22:00</b>	<b>18:00 a 22:00</b>	
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u> <b>Copponi Gabriela</b>		<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u> <b>105</b>		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u> <b>15</b>
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2022:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Primaria o Equivalente</b></li> <li>• <b>18 años cumplidos</b></li> <li>• <b>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</b></li> <li>• <b>Inscripción máxima de 2 cursos.</b></li> <li>• <b>Leer el Reglamento del CFP.</b></li> </ul>			<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u> <b>Completar el formulario en la página web <a href="http://www.cfp655esquel.edu.ar">www.cfp655esquel.edu.ar</a></b> <b>Y adjuntar al formulario web:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Foto DNI</b></li> <li>• <b>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario)</b></li> <li>• <b>Inscripción máxima de 2 cursos.</b></li> </ul>	
<u>ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:</u>  <b>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.</b> <b>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.</b>				
<u>IMPORTANTE:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</b></li> <li>• <b>Al momento de concurrir a clases el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo COVID-19 vigente en la Institución.</b></li> <li>• <b>Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</b></li> <li>• <b>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.</b></li> <li>• <b>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.</b></li> </ul>				