

<u>CAPACITACIÓN:</u> COCINERO		<u>ID DE CURSO:</u> 06/23		
<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> 27/02/2023		<u>FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:</u> 30/11/2023		
<u>DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:</u>				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
18:00 a 21:00	18:00 a 21:00	18:00 a 21:00	18:00 a 21:00	
<u>INSTRUCTOR A CARGO:</u> Gabriela Copponi		<u>CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:</u> 143		<u>MÁXIMO DE FALTAS:</u> 21
<u>REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2022:</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. • Inscripción máxima de 2 cursos. • Leer el Reglamento del CFP. 			<u>INSCRIPCIÓN ON LINE:</u> 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> 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. 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.				
<u>IMPORTANTE:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada. • Al momento de concurrir a clases el estudiante deberá respetar y hacer respetar el protocolo COVID-19 vigente en la Institución. • 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. 				