

CAPACITACIÓN: <i>Mozo / Camarero de Salón</i>		ID DE CURSO: <i>45/23</i>
DURACIÓN: <i>250 horas reloj</i>	LUGAR DE DICTADO: <i>Hotel Tehuelche – 9 de julio 825</i>	
CONSTANCIA EXTENDIDA: <i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>		
FECHA ESTIMADA DE INICIO: <i>31/07/2023</i>	FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: <i>30/11/2023</i>	
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:		
Lunes	Martes	Miércoles
<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>
Jueves	Viernes	
<i>08:15 a 11:30</i>	<i>08:15 a 11:30</i>	
INSTRUCTOR A CARGO: <i>Juan Carlos Gagliardi</i>	CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: <i>84</i>	MÁXIMO DE FALTAS: <i>13</i>
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2019:	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lectoescritura 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 https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ 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). <u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u></i> 	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:		
<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. 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. Además, 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>		
IMPORTANTE:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</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 y/o el carnet de Manipulador de Alimentos 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 para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso.</i> 		