

|   |                      |  |   |                               |
|---|----------------------|--|---|-------------------------------|
| CAPACITACIÓN:<br><i>Auxiliar de Cocina</i>  |                      | ID DE CURSO:<br><i>54/24</i>                         |   |                               |
| DURACIÓN:<br><i>120 horas reloj</i>   |                      | LUGAR DE DICTADO:<br><i>Saenz Peña N° 2627</i>       |   |                               |
| CONSTANCIA EXTENDIDA:<br><i>Ministerio de Educación de la Provincia de Chubut</i>   |                      |  |   |                               |
| FECHA ESTIMADA DE INICIO:<br><i>01/10/2024</i>  |                      | FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:<br><i>28/11/2024</i> |   |                               |
| DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:  |                      |  |   |                               |
| <b>Lunes</b>  | <b>Martes</b>        | <b>Miércoles</b>                                     | <b>Jueves</b>   | <b>Viernes</b>                |
| <i>18:00 a 22:00</i>  | <i>18:00 a 22:00</i> | <i>18:00 a 22:00</i>                                 | <i>18:00 a 22:00</i>  |                               |
| INSTRUCTOR A CARGO:<br><i>Rodrigo Gajardo</i>   |                      | CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:<br><i>32</i>              |   | MÁXIMO DE FALTAS:<br><i>5</i> |
| REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2019:   |                      |  | DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:  |                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Primaria o equivalente.</i></li> <li><i>18 años cumplidos.</i></li> <li><i>Leer el Reglamento del CFP.</i></li> <li><i>Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción.</i></li> <li><i>Proveerse de delantal y cofia o bandana o gorra (cualquier prenda que cubra la totalidad del cabello).</i></li> </ul>   |                      |  | <p><i>Completar el formulario en la página web <a href="https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/">https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/</a> y adjuntar al formulario web:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Foto DNI.</i></li> <li><i>Foto Certificado de Estudios (de ser necesario).</i></li> <li><i>Fotocopia del DNI.</i></li> <li><i>Inscripción máxima de 2 cursos.</i></li> </ul> |                               |
| ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:   |                      |  |   |                               |
| <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Podrá efectuar las 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.</i></p> <p><i>Además, aprenderá las técnicas de la cocina que le permitirán desarrollarse y trabajar en restaurantes; con sólidos conocimientos de la gastronomía actual.</i></p> |                      |  |   |                               |
| IMPORTANTE:   |                      |  |   |                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada.</i></li> <li><i>Los estudiantes deberán proveerse los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal.</i></li> <li><i>Las prácticas profesionalizantes son de carácter obligatorio para la aprobación del curso y, de ser requerido por el curso, 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></li> <li><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></li> </ul>   |                      |  |   |                               |