

CAPACITACIÓN: AUXILIAR PANADERO Y REPOSTERO			ID DE CURSO: 45/25	
DURACIÓN: 120 horas reloj		LUGAR DE DICTADO: Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA: MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO: 23/07/2025		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 27/11/2025		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		14:00 a 17:55	14:00 a 17:55	
INSTRUCTOR A CARGO: Gabriela Capponi		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: 32		MÁXIMO DE FALTAS: 5
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - • 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. • Proveerse de ropa de trabajo, accesorios e Insumos (Ver cuadro IMPORTANTE)			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR: Completar el formulario en la página web https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ y adjuntar al formulario web: • Foto DNI. • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). PRESENTAR FOTOCOPIA DE DNI. <u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL: El egresado/a una vez aprobado los módulos estará en condiciones de desarrollar las tareas inherentes al trabajo de Auxiliar Panadero Repostero en relación de dependencia. • Capacidades que desarrollará: • Conocer y Aplicar las normas de seguridad e higiene personal y en el trabajo. • Conocer y seleccionar de acuerdo al producto a elaborar los equipos y utensilios. • Conocer y seleccionar los insumos adecuados. • Organizar el lugar de trabajo. • Interpretar una receta. • Calcular insumos necesarios de acuerdo a la elaboración solicitada. • Usar en forma correcta los equipos y utensilios. • Reconocer los distintos momentos del proceso de elaboración. • Elaborar diferentes productos de panadería y repostería. • Darles terminación a los productos y conocer diferentes formas de presentación.				
MÓDULOS QUE SE CURSAN: M I–SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS M II–ELABORACIONES BASE DE PANADERÍA M III–ELABORACIONES BASE DE REPOSTERÍA M IV-PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y ACABADO PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA				
IMPORTANTE: • Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada. • 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 y/o el Carnet de Manipulador de Alimentos 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 para la construcción de las capacidades necesarias para completar el curso. • Los estudiantes deben proveerse de delantal y cofia o bandana o gorra (cualquier prenda que cubra la totalidad del cabello) – 1 Rejilla – 2 Trapos/Repasadores Cocina Multiuso – 1 Fajinador.				