

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
MOZO / CAMARERO DE SALÓN			46/25	
DURACIÓN:		LUGAR DE DICTADO:		
250 horas reloj		Hotel Tehuelche		
CONSTANCIA EXTENDIDA:				
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:		
21/07/2025		28/11/2025		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42	08:30 a 11:42
INSTRUCTOR A CARGO:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Johanna Mantuano/ Sofía Christensen		85		13
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II -			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
- Lecto escritura y cálculo. 18 años cumplidos. - Cumplimentar la inscripción online y recibir la confirmación por e-mail que confirme la inscripción. - Leer el Reglamento del CFP. - Ropa de Trabajo (Ver cuadro IMPORTANTE)			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 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. Este profesional 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.				
FUNCIONES QUE EJERCE EL PROFESIONAL:				
- ORGANIZAR LA MISE EN PLACE DEL ÁREA DE SERVICIO. - RECIBIR AL COMENSAL, VENDER ALIMENTOS Y/O BEBIDAS. - GESTIONAR LA COMANDA Y SERVIR ALIMENTOS Y/O BEBIDAS. - CERRAR EL SERVICIO. - ATENDER Y GESTIONAR LAS QUEJAS Y RECLAMOS.				
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 deberán proveerse del faldón (delantal) y uniforme para poder realizar las prácticas.				