

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
AUXILIAR DE COCINA			49/25	
DURACIÓN:		LUGAR DE DICTADO:		
120 horas reloj		Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA:				
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:		
01/10/2025		27/11/2025		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	08:55 a 12:55	
INSTRUCTOR A CARGO:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Gabriela Copponi		32		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. - 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>	
FUNCIONES QUE EJERCE ESTE PROFESIONAL: - Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo. - Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad. - Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).				
MÓDULOS QUE SE CURSAN: M I - SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS. M II - ALISTADO Y PRE ELABORACIÓN DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS. M III - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS. M IV - PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.				
IMPORTANTE: - Asistir a la charla de orientación profesional que dará el instructor, el día de inicio de la cursada. - 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 los insumos necesarios para las prácticas, así como los elementos de seguridad e higiene de uso personal. - 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 e Insumos que solicite la Instructora.				