

CAPACITACIÓN: COCINERO		ID DE CURSO: 38/26		
<u>DURACIÓN:</u> 376 Horas		<u>LUGAR DE DICTADO:</u> Sáenz Peña 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA: MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO: 06/05/2026		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 30/11/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 hs	18:00 a 22:00 hs	
INSTRUCTOR A CARGO: Rodrigo Gajardo		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: 96		MÁXIMO DE FALTAS: 15
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2025:			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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). 			Completar el formulario en la página web https://cfp655esquel.edu.ar/cfp655/inscripciones/ y adjuntar al formulario web: <ul style="list-style-type: none"> • Foto DNI. • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). <u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL: <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Además, aprenderá las técnicas de la cocina que le permitirán desarrollarse y trabajar en restaurantes; con sólidos conocimientos de la gastronomía actual.</p>				
MÓDULOS QUE SE CURSAN: <ul style="list-style-type: none"> • I -Seguridad y Manipulación segura de alimentos • II -Alistado y Pre Elaboración de Preparaciones Gastronómicas • III -Elaboración de Preparaciones Gastronómicas • IV -Presentación y Conservación de Alimentos • V -Pastas y Panificación • VI –Gastronomía básica • VII -Organización del trabajo gastronómico • VIII –Elaboración de platos de gastronomía • IX –Enología • X –Preparaciones para cocina en grandes volúmenes • XI –Introducción a la gestión gastronómica 				
IMPORTANTE: <ul style="list-style-type: none"> • 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. 				