

CAPACITACIÓN:			ID DE CURSO:	
AYUDANTE DE PANADERÍA			50/26	
DURACIÓN:		LUGAR DE DICTADO:		
120 hs		Saenz Peña N° 2627		
CONSTANCIA EXTENDIDA:				
MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO:		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN:		
03/08/2026		01/12/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
14:00 a 17:55 hs	14:00 a 17:55 hs			
INSTRUCTOR A CARGO:		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES:		MÁXIMO DE FALTAS:
Gabriela Copponi		32		5
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2025:			DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:	
• 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. • Tener aprobado el curso Auxiliar Panadero y Repostero. • 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: • Foto DNI. • Foto Certificado de Estudios (de ser necesario). <u>Inscripción máxima de 2 cursos.</u>	
ALCANCE DEL PERFIL PROFESIONAL:				
El “Ayudante de Panadería” se encuentra formado para realizar elaboraciones de panadería tradicional argentina, así como preparaciones derivadas de la panadería incursionando en el ámbito gastronómico, aplicara a estos procesos las técnicas específicas siempre cuidando los aspectos fundamentales de la seguridad e higiene alimentaria, pudiendo liderar brigadas especializadas que participen dentro de la organización del trabajo general. Este profesional podrá además, bajo pedido y supervisión de sus superiores, elaborar pedidos de mercadería, control y almacenamiento de stock.				
MÓDULOS QUE SE CURSAN:				
MI – Seguridad y Manipulación Segura de alimentos MII – Elaboraciones base de Panadería MIII – Elaboraciones base de Repostería MIV – Presentación, conservación y acabado productos de Panadería y Repostería MV – Facturería MVI – Panadería Gastronómica MVII – Sandwichería y Pizzería MVIII – Stock y Pedido de Mercadería				
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.				