

CAPACITACIÓN: MOZO/CAMARERO DE SALÓN			ID DE CURSO: 51/26	
DURACIÓN: 240 hs		LUGAR DE DICTADO: Hotel Tehuelche		
CONSTANCIA EXTENDIDA: MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA DE CHUBUT				
FECHA ESTIMADA DE INICIO: 29/07/2026		FECHA ESTIMADA DE FINALIZACIÓN: 30/11/2026		
DISTRIBUCIÓN ESTIMADA DE LA CARGA HORARIA SEMANAL:				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:30 a 11:42 hs	08:30 a 11:42 hs	08:30 a 11:42 hs	08:30 a 11:42 hs	08:30 a 11:42 hs
INSTRUCTOR A CARGO: Johanna Mantuano		CANTIDAD MÍNIMA DE CLASES: 82		MÁXIMO DE FALTAS: 13
REQUISITOS DE INGRESO RES. N° 681/12 - Anexo II - 2025: • 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 (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). <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.				
MÓDULOS QUE SE CURSAN: • MI – Seguridad y manipulación segura de alimentos • MII – Gestión de servicio gastronómico • MIII – Desempeño profesional del mozo • MIV – Inglés gastronómico				
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.				