



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2019-25-4-

Res. 3884/19

ACTA N° 228, de fecha 27 de diciembre de 2019.

VISTO: La nota elevada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, con la nómina resultante de la convocatoria realizada por los Alfabetizadores de cada escuela entre estudiantes del área de Gastronomía, que manifestaron su interés de realizar las prácticas formativas no remuneradas en el citado centro educativo, para la temporada alta 2020;

RESULTANDO: que el servicio de alta temporada (02 de enero al 02 de marzo de 2020) se lleva a cabo todos los días de la semana en el horario de 10:00 a 23:00;

CONSIDERANDO: que este Consejo entiende pertinente designar a los estudiantes propuestos para realizar dichas prácticas;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Designar a los estudiantes del área de Gastronomía para realizar las prácticas formativas no remuneradas en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, para la temporada alta 2020, que a continuación se detallan:

Para el mes de Enero

APELLIDO y NOMBRE	C.I.	ÁREA
LEDESMA MÉNDEZ, Maicol Xavier	5.266.232-3	Cocina
BERGARA, Lucía	2.617.503-3	Cocina
ANDRADA, Flavio	4.194.785-7	Cocina
PEREIRA, Andrea Gisela	3.875.517-0	Cocina
GONZÁLEZ, Camila	6.177.132-1	Cocina
DENIS, Marcelo	4.995.913-5	Cocina

MOLINARI ACUÑA, Brian Alexander	5.726.471-0	Sala
BASSINO, Nicolás	1.504.279-7	Sala o Cocina
GUERRERO, Carlos	5.173.561-2	Sala – Bar
DUARTE, Wendy	5.350.983-3	Sala
GÓMEZ, Luis	5.608.087-8	Cocina
SEJAS, Jaio	5.166.720-3	Cocina
DESIDERIO, Lucía	5.138.950-2	Barra
MONROY, Juan Pablo	5.302.632-6	Cocina

Para el mes de Febrero

APELLIDO y NOMBRE	C.I.	ÁREA
DESIDERIO, Marilyn	5.251.362-1	Cocina
BUZZO, Eduardo	5.217.994-8	Cocina
VILLARREAL, Julián	5.362.515-8	Sala o Cocina
LIMA, Silvia	5.326.536-2	Cocina
GONZÁLEZ, Camila	6.177.132-1	Cocina
SEQUEIRA, Florencia	5.333.705-6	Cocina
FERREIRA, Adilicia	3.893.578-6	Barra
GUERRERO, Carlos	5.173.561-2	Sala – Bar
ALLEN, Christian	5.441.275-2	Sala

FUNCIONES GENERALES

Cumplir con la función propia del área de trabajo, las tareas y horarios asignados.

Dependerán directamente de los profesores referentes y/o profesores en proceso de capacitación.

Realizarán los servicios bajo la orientación del profesor referente y/o profesor en el desarrollo de capacitación y/o pasante, quien acompañará en el proceso.

- Informar necesidades.
- Manejo PEPs y HACCP.
- Control de calidad en las elaboraciones, en los servicios.
- Sugerir mejoras.
- Cuidar la imagen personal e institucional.
- Participar de instancias de capacitación.
- Participar de acciones surgidas en el Parador.



- Realizar servicios de calidad.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DE COCINA

Recibimiento, control y almacenamiento de materias primas.

Mise en Place:

- a. Verduras.
- b. Pastas.
- c. Carnes.
- d. Pastelería.
- e. Salsas.
- f. Organización de las áreas de trabajo.
- g. Puesta a punto del sector.

SERVICIO DE LA ELABORACIÓN

- a. Fuegos.
- b. Plancha.
- c. Fritador.
- d. Horno.
- e. Comida de personal.
- f. Elaboraciones varias.
- g. Cierre, dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo.
- h. Lavandín (vajilla de comedor).
- i. Equipos, máquinas, herramientas, útiles de cocina.
- j. Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor del personal).

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DEL SALÓN Y TERRAZA

- a. Puesta a punto y montaje de terraza, salón comedor (fajinado de losa, cristalería y cubertería).
- b. Tramitación de comanda y manejo de computadora.

- c. Servicio de bebidas.
- d. Traslado y servicio de pan y comida.
- e. Pinzado.
- f. Tramitación de factura y cobro.
- g. Lavado y planchado de lencería.
- h. Elaboración de comida del personal.
- i. Lavandín.
- j. Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.
- k. Recepción y despedida de clientes.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS DE LA BARRA

- a. Puesta a punto de la barra.
- b. Limpieza de equipos.
- c. Fajinado de losa, cristalería y cubertería.
- d. Montaje de la barra.
- e. Carga y descarga de heladeras.
- f. Recibimiento, control y acondicionamiento de bebidas.
- g. Elaboración de bebidas (con y sin alcohol).
- h. Operatividad de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,...).
- i. Elaboración de comida del personal.
- j. Lavandín.
- k. Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.

Las prácticas se desarrollarán durante un mes y suponen instancias de formación en la tarea a partir de la experiencia concreta, la cual es guiada y acompañada por docentes y pasantes de la escuela. Esta práctica está directamente vinculada con las áreas de formación del estudiante e incluye el desarrollo de actividades de suma responsabilidad para el funcionamiento del servicio que ofrece el



centro educativo.

La carga semanal es de treinta horas, distribuidas en cinco días con dos días de descanso semanal, cumpliendo con las tareas que se detallan en funciones de los aspirantes.

3) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación y notificación a través de la página web, al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a los Programas de Planeamiento Educativo y de Gestión Educativa, al Campus Regional de Educación Tecnológica Este, a la Inspección Coordinadora, a la Inspección Técnica y a la Escuela Superior de Alta Gastronomía.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General

Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero

Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero

Esc. Etena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/sa