

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 5817/15

Res. 2076/15

ACTA N° 35, de fecha 9 de diciembre de 2015.

VISTO: La nota de la Inspección de Gastronomía, solicitando la realización de un Llamado a Pasantías Remuneradas en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, para la temporada 2016 (enero y febrero);

RESULTANDO: I) que la Escuela Superior de Alta Gastronomía es un proyecto conjunto con la Intendencia de Maldonado, en el Parador de la Parada 12 de la Playa Mansa de Punta del Este;

II) que el servicio desarrollado en la citada Escuela está a cargo de pasantes y docentes, contando con la orientación, supervisión y apoyo del Director del Campus Regional de Educación Tecnológica Este, Dirección del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, Inspección Técnica de Gastronomía y el Equipo de Dirección Escolar;

III) que el servicio se lleva a cabo todos los días de la semana en el horario de 10.00 a 23.00;

CONSIDERANDO: I) las pautas y experiencias recabadas en años anteriores, se convoca a todos los centros educativos del país a participar en esta experiencia y formación;

II) que la Dirección del Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios avala la citada solicitud;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar las Bases para el Llamado a Aspiraciones a Becas a nivel nacional para alumnos del Área de Gastronomía para realizar Pasantías Formativas No Remuneradas, en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta (enero y febrero 2016).

### PASANTÍAS FORMATIVAS NO REMUNERADAS

Se desarrollarán con estudiantes de diferentes Cursos del Área de Gastronomía  
Para Cocina:

FPB de Gastronomía en egreso (ya cursado el último módulo)

Para el Servicio de Terraza y Salón:

EMP de Gastronomía aprobado primer año y segundo año opción Sala

Para Barra:

EMP Barman

Las prácticas se desarrollan durante un mes (los estudiantes deberán optar entre enero o febrero), 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 tareas 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 a continuación:

### 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 Centro Educativo
- Realizar servicios de calidad

a.- 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 elaboración

- Fuegos
- Plancha
- Fritador
- Horno
- Comida de personal

- Elaboración de varias

Cierre, dejando en orden y condiciones higiénicas las áreas de trabajo

- Lavandin (vajilla de comedor)
- Equipos, maquinas, herramientas, útiles de cocina
- Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor de personal)

b. Descripción de las tareas del salón y terraza

- Puesta a punto y montaje de terraza, salón comedor (fajinado de losa, cristalería y cubertería)
- Tramitación de comanda y manejo de computadora
- Servicio de bebidas
- Traslado y Servicio de pan y comida
- Pinzado
- Tramitación de factura y cobro
- Lavado y planchado de lencería
- Elaboración de la comida del personal
- Lavandin
- Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo
- Recepción y despedida de clientes

c) Descripción de las tareas de la Barra

- Puesta a punto de la barra
- Limpieza de equipos
- Fajinado de losa, cristalería y cubertería
- Montaje de la barra
- Carga y descarga de heladeras
- Recibimiento y control y acondicionamiento de bebidas
- Elaboración de bebidas (con y sin alcohol)

- Operatividad de máquina express (café, capuccino, cortado, café latte...)
- Elaboración de comida del personal
- Lavandin
- Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo

## ESTADÍA

Los participantes se alojarán en las instalaciones del Centro Regional de Profesores del Este - Maldonado, de acuerdo a la solicitud efectuada por Nota N° 116/15 de la Dirección General. Están previstas las cuatro comidas diarias para los estudiantes. Asimismo se gestionan y acompañan estas pasantías con actividades de acercamiento de los emprendimientos culturales, productivos y turísticos del departamento de Maldonado.

Cuentan con el pasaje de ida y vuelta desde su localidad al departamento de Maldonado (sólo uno durante todo el mes), en el caso que se requiera viajar en otras oportunidades durante la estadía, estos pasajes deberán ser financiados por cada personal. También está previsto el pasaje diario de ida y vuelta al Centro Educativo.

## REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- Mayores de 18 años
- Cédula de Identidad y Carné de Salud vigente
- Formación pertinente para participar de la experiencia

## PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LOS ESTUDIANTES

Las Unidades de Alfabetización Laboral de cada Escuela serán las encargadas de convocar e informar a los estudiantes sobre la práctica.

La adscripción de la Escuela será la Encargada de inscribir a los estudiantes interesados.

Los interesados deberán presentar el boletín estudiantil en el que constan sus

notas las cuales deberían promediar un mínimo de bueno y deberán mantener entrevista con un tribunal conformado en cada Escuela.

El mismo se deberá formar con un integrante del equipo de Dirección, un docente del área de gastronomía y un alfabetizador laboral.

El puntaje máximo será la ponderación de la nota promedio del estudiante (ej. 6 equivale a 60), más el puntaje de la entrevista.

Cada Escuela deberá enviar una lista de prelación de estudiantes antes del 18/12/15 al mail [ualregionalcampuseste@gmail.com](mailto:ualregionalcampuseste@gmail.com). Enviando en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos) al Campus Regional de Educación Tecnológica Este: Caminos los Arrayanes Km. 7 casi ruta Interbalnearia, Piriápolis.

El formato para el orden de prelación será el siguiente:

| Nombre del Estudiante | C.I. | Área de interés: Cocina, Sala y Barra | Curso desarrollado | Mes priorizado: enero o febrero | Puntaje obtenido |
|-----------------------|------|---------------------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|
|                       |      |                                       |                    |                                 |                  |
|                       |      |                                       |                    |                                 |                  |
|                       |      |                                       |                    |                                 |                  |
|                       |      |                                       |                    |                                 |                  |

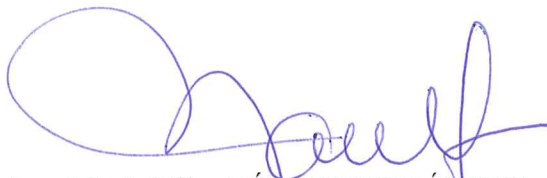
El puntaje obtenido es requisito excluyente para formar parte del registro de estudiantes.

2) Autorizar a realizar un Llamado a Nivel Nacional para alumnos de los Cursos de Gastronomía, a efectos de realizar las mencionadas Pasantías Formativas No Remuneradas en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta (enero y febrero 2016).

3) Las inscripciones se realizarán a través de cada Centro Educativo.

4) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través de la página web, al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

5) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web. Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a los Programas de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, de Planeamiento Educativo, al Campus Regional de Educación Tecnológica Este, a la Escuela Superior de Alta Gastronomía y al Programa de Gestión Educativa para su más amplia difusión en todos los Centros Educativos del país.



Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ  
Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO  
Consejero



Mtro. Téc. César GONZÁLEZ SALDIVIA  
Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA  
Secretaria General

NC/as