



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 4505/14 c/5923/13

Res. 3851/16

ACTA N° 83, de fecha 14 de diciembre de 2016.

VISTO: La nota de los Programas de Administración, Comercialización y Servicios y de Planeamiento Educativo, solicitando un Llamado a estudiantes del Área Gastronomía para realizar Prácticas Formativas No Remuneradas, a desarrollarse en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta (enero y febrero 2017);

RESULTANDO: I) que la Escuela Superior de Alta Gastronomía, del Consejo de Educación Técnico-Profesional, es un Proyecto conjunto con la Intendencia de Maldonado, en el Parador de la Parada 12 de la Playa Mansa – Punta del Este;

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

CONSIDERANDO: que este Consejo entiende conveniente aprobar las Bases y autorizar el Llamado para realizar las Prácticas Formativas No Remuneradas en el citado Centro Educativo;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar las siguientes 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 2017):

El servicio en temporada alta funciona todos los días de la semana en el horario de 10.00 a 23.00 desde el 2 de enero al 28 de febrero 2017.

Siguiendo las pautas y la experiencia recabada en años anteriores se convoca a las Escuelas a participar en esta experiencia y formación. Las Escuelas han sido seleccionadas por contar con Cursos de formación apropiados a los perfiles de estudiantes y docentes requeridos, así como priorizando la participación de estudiantes del interior del país, particularmente aquellos más alejados de la zona costera.

#### PASANTIAS CURRICULARES 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).
- EMP, BP de Gastronomía.
- CTT Binacional Gastronomía.

Para el Servicio de Terraza y Salón:

- EMP de Gastronomía aprobado primer año, y segundo año opción Sala.
- BP de Gastronomía.
- CTT Binacional Gastronomía.

Para Barra:

- EMP Barman.
- BP de Gastronomía.
- CTT Binacional Gastronomía.



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

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.

#### ESTADÍA

Los participantes y docentes participantes se alojarán en las instalaciones del CERP de la zona. Están previstas las cuatro comidas diarias para los estudiantes. Asimismo se gestionan y acompañan estas pasantías desde la Alfabetización Laboral con actividades de acercamiento a los emprendimientos culturales, productivos y turísticos del departamento de Maldonado, contarán con un día semanal previsto para la actividad con la Unidad, así como espacios de asistencia obligatoria en los que se abordan temas como: emprendimientos productivos, desarrollo gastronómico en la región, seguridad social, condiciones de trabajo.

La función del Alfabetizador será articular con el sector productivo de Maldonado y Punta del Este para concretar estos espacios de visitas, acompañando las mismas. Asimismo realizará el seguimiento de la práctica, evaluando conjuntamente con los estudiantes el proceso de aprendizaje desarrollado en el marco de esta experiencia educativa. Estarán previstos los pasajes y alimentación de la actividad a desarrollar con la Unidad fuera de las instalaciones del Parador.

Los estudiantes 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 persona. 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

El proceso de convocatoria, recepción de aspiraciones y confección de listado de aspirantes, estará a cargo del equipo alfabetizador de la Escuela Superior de Alta Gastronomía.

En primer lugar se comunicarán con las Escuelas del país y a través de las Unidades de Alfabetización Laboral de cada Escuela, quienes serán las encargadas de convocar e informar a los estudiantes sobre las pasantías en sus Centros Educativos.

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

Los interesados deberán presentar el boletín estudiantil en el que consta su nota global en el Curso de Gastronomía y deberán mantener Entrevista con un tribunal conformado en cada escuela. Se anexa pauta de Entrevista y esquema de Orden de Prelación.

El tribunal será conformado por:

1 integrante del equipo de Dirección.

1 docente del área de gastronomía.



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

1 alfabetizador laboral.

El puntaje que se tomará para el armado del listado será la nota global del Curso de Gastronomía (a la misma se la agrega un cero, por ejemplo, si la nota es 8 se considera como 80). La Entrevista es obligatoria, tiene carácter informativo y pretende obtener más información acerca de la pertinencia de la experiencia educativa para el o la estudiante, el puntaje máximo de la Entrevista es 30. El puntaje final se confecciona con la sumatoria de la nota del curso (agregando 0) y el puntaje de la Entrevista.

Cada Escuela deberá enviar una lista de prelación de estudiantes al 25 de noviembre a la Escuela Superior de Alta Gastronomía:

escuelaalta gastronomia@gmail.com, enviando en sobre cerrado los documentos que certifiquen la habilitación del estudiante (requisitos y documentación obligatoria a dicha Escuela).

El formato para el Orden de Prelación será el siguiente:

Nombre del Estudiante	C.I.	Área de interés: Cocina, Sala o Barra	Curso desarrollado	Mes Priorizado: Enero o Febrero	Puntaje obtenido

Nota: el puntaje obtenido es requisito excluyente para formar parte del registro de estudiantes.

A través de la página web se comunicará a las Escuelas el listado final de los participantes en la experiencia.

Los alfabetizadores laborales de cada Escuela orientarán a los estudiantes en el proceso de postulación y de acceso al Centro de práctica. Las dudas o consultas que se presentarán las evacuará el equipo de alfabetizadoras de la Escuela

Superior de Alta Gastronomía a través de la dirección de correo electrónico de la Escuela.

Anexo 1

FUNCIONES PARA PRÁCTICAS CURRICULARES. Escuela Superior de Alta Gastronomía.

PARADOR DE LA ESCUELA SUPERIOR DE ALTA GASTRONOMÍA

Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios.

Programa de Planeamiento Educativo.

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.

A. Descripción de las tareas en cocina.

Recibimiento, control y almacenamiento de materias primas.



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

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.
- Elaboraciones varias.

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

- Lavandín (vajilla de comedor).
- Equipos, máquinas, herramientas, útiles de cocina.
- Áreas de trabajo (cocina, cámara, depósitos, comedor de personal).

B. Descripción de las tareas del salón y terraza.

- Puesta 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 comida del personal.
- Lavandín.
- 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, control y acondicionamiento de bebidas.
- Elaboración de bebidas (con y sin alcohol).
- Operatividad de máquina Express (café, capuchino, cortado, café latte,...).
- Elaboración de comida del personal.
- Lavandín.
- Acondicionamiento de materiales y equipos de trabajo.

Publicar en cartelera, comunicar a los y las interesadas en presentarse a las pasantías formativas.

#### PAUTA DE ENTREVISTAS PARA PRÁCTICAS CURRICULARES.

Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios.

Programa de Planeamiento Educativo

Funciones (anexo 1), leer a los interesados, publicar en carteleras de la Escuela.

a. Descripción de las tareas en cocina:

b. Descripción de las tareas en sala-bar:



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

c. Descripción de las tareas en Barra:

Indique a que área se postula Cocina \_\_\_\_\_ Sala-Bar \_\_\_\_\_ Barra \_\_\_\_\_

Mes que prioriza para desarrollar la pasantía. Enero \_\_\_\_\_ Febrero \_\_\_\_\_

1. Datos Básicos del postulante:

2. Nombre completo:

3. Edad: Cédula de Identidad:

4. Carné de Salud vigente:

5. Formación en el área de Gastronomía:

¿Cuáles son los beneficios profesionales y de formación que brinda la Pasantía formativa en el Parador de la Escuela Superior de Alta Gastronomía? Puntaje máximo 9 puntos.

¿Qué desafíos considera que puede enfrentar en el transcurso de dicha Pasantía? Puntaje máximo 9 puntos.

¿Cómo imagina la convivencia tanto en el espacio del Parador como en las instalaciones de Hospedaje, considerando que se estará relacionando permanentemente con docentes, estudiantes, pasantes y otras personas de distintas partes del país? Puntaje máximo 6 puntos.

¿Cómo imagina el transcurso de un mes alejado de su ciudad? ¿Ha participado de experiencias similares? Puntaje máximo 6 puntos.

El o la interesada deja sentado ante los/as abajo firmantes conocer las tareas a desarrollar para su área de postulación y las características de la pasantía formativa no remunerada a la cual se ha presentado. Asimismo se compromete a desarrollar esta pasantía en el caso de ser seleccionado para la misma.

Firma del postulante \_\_\_\_\_

Aclaración de firma \_\_\_\_\_

Puntaje final de la Entrevista \_\_\_\_\_

Firma y Aclaración de los integrantes del Tribunal

## PREGUNTAS COMPLEMENTARIAS

Los estudiantes que aspiren a hacer la Pasantía Formativa deberán indicar en la Entrevista:

Qué sociedad médica tienen y que la familia averigüe si la sociedad está afiliada a FEMI o si tiene sucursal en San Carlos. - si se atienden en hospital (en este caso no hay problema porque San Carlos tiene hospital)

- Tiene algún tipo de alergia ej. Ante picadura abejas
- Utiliza medicación o está en tratamiento médico
- Realiza alguna dieta especial

---

También se les deberá entregar un listado con lo que deben llevar: sobre de dormir, gorro, filtro solar, almohada, jabón de lavar ropa, palillos. **NO DEBEN LLEVAR COLCHÓN.**

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 2017).

3) Las inscripciones se realizarán a través de cada Centro Educativo entre el 15/12/16 al 19/12/16.

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 Programa de Educación en Administración, Comercialización

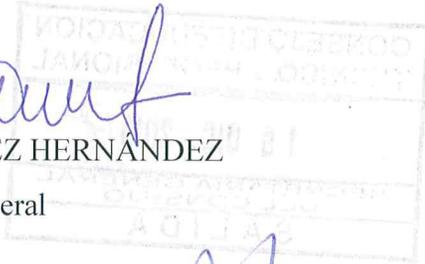


Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

y Servicios – Inspección de Gastronomía a sus efectos.

Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero

Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/cb