Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 5790/17

Res. 3058/17

ACTA Nº 128, de fecha 28 de noviembre de 2017.

VISTO: La nota de la Inspección de Gastronomía, solicitando la realización de un Llamado a Pasantías Formativas No Remuneradas en la Escuela Superior de Alta Gastronomía, para la temporada alta 2018;

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

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

CONSIDERANDO: I) que para el desarrollo de la temporada estival 2018 se convocó a las Escuelas a participar de esta experiencia de servicio 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 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 2018).

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)

EMP, BP de Gastronomía

CTT Binacional de Gastronomía

Para el Servicio de Terraza y Salón:

EMP de Gastronomía aprobado primer año y segundo año opción Sala

BP de Gastronomía

CTT Binacional de Gastronomía

Para Barra:

EMP Barman

BP de Gastronomía

CTT Binacional de Gastronomía

Las prácticas se desarrollarán durante un mes (los aspirantes deberán optar entre enero o febrero) 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 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 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

ESTADÍA

Los estudiantes y docentes participantes de la experiencia se alojarán en las instalaciones de la Escuela Agraria "Ing. Agr. Dante Bianchi" - San Carlos o la Sede del Centro Regional de Profesores del Este - Maldonado. Están previstas las cuatro comidas diarias para los estudiantes. Asimismo se gestionan y acompañan desde la Unidad de Alfabetización Laboral actividades de acercamiento de los emprendimientos culturales, productivos y turísticos del departamento de Maldonado, los pasantes 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 desarrollada 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 (solo uno durante todo el mes), en el caso de 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 Parador.

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, que serán las encargadas de convocar e informar a los estudiantes sobre las pasantías, en sus centros educativos.

La adscripción de la Escuela inscribirá a los estudiantes interesados.

Los interesados deberán presentar el boletín estudiantil en el que consta su nota global en el curso de Gastronomía y mantendrán una entrevista con un Tribunal constituido en cada Escuela. Este último se conformará con un integrante del Equipo de Dirección, un docente del área de Gastronomía y un alfabetizador laboral.

El puntaje para la confección del listado se hará con la suma de la nota global del curso de Gastronomía (a la misma se le agrega un cero, por ejemplo, si la nota es 8 se considera como 80) y el puntaje de la entrevista. Ésta última es

Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

obligatoria, tiene carácter informativo y pretende obtener más información acerca de la pertinencia de la experiencia educativa. El puntaje máximo de la entrevista es 30.

Cada Escuela deberá enviar una lista de prelación de estudiantes al 08/12/17 a la Escuela Superior de Alta Gastronomía: escuelaaltagastronomia@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

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

2) Autorizar la realización de un Llamado a nivel nacional para alumnos de los cursos de Gastronomía, para realizar las Pasantías Formativas No Remuneradas en la Escuela Superior de Alta Gastronomía en temporada alta (enero y febrero 2018).

3) Las inscripciones se realizarán en cada centro educativo.

4) Establecer que las comunicaciones y notificaciones del presente Llamado se realizarán a través de la página web (www.edu.utu.uy), al amparo de la Circular Nº 54/00 del Consejo de Educación Técnico-Profesional.

5) Pase a la Dirección de Comunicaciones para la publicación en la página web.

Cumplido, siga al Departamento de Administración Documental para comunicar al Campus Regional de Educación Tecnológica Este, a la Escuela Superior de Alta Gastronomía y a los Programas de Educación en

Administración, Comercialización y Servicios, de Planeamiento Educativo y 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. Freddy AMARO BATALLA
Consejero

Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA
Secretaria General

NC/kc

CONSEJO DE EDUCACION
CONSEJO PROFESIONAL
29 NOV. 2017
SECRETARIA GENERAL
DEL CONSEJO
SALIDA