

Capacitación para el trabajo: invitan a participar de un interesante curso de cocinero

01/09/2024



El Área de Gastronomía del Centro de Capacitación para el Trabajo (CCT) 6-024 “Angelina Argumedo de Olaguer Feliú”, poseen un proyecto titulado “Formación profesional”, donde se dictan los cursos básicos de cocinero. Han abierto uno que si bien tiene cupos limitados, aún posee vacantes.

Patricia García, docente de Gastronomía de ese CCT, explicó en diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, que dentro de “Formación profesional” poseen varios módulos: Cocinero básico, Panadero básico, y además están las materias de Bromatología, Nutrición, Administración, Inglés y Francés. “Luego de pasar por todo el ciclo básico, comienza la parte específica en la que pueden estudiar para cocineros, panaderos o pasteleros”, dijo. Se trata de un curso que en total, tiene una duración de aproximadamente un año y medio. “Es una excelente salida laboral, hoy en día más con el turismo, se nos acerca el verano donde van a ser muy solicitados. El

alcance puede pasar por panaderías, por pastelerías, por confiterías, en la parte de cocina”, aclaró y resaltó que no sólo podrían depender de alguna empresa, sino que tendrán toda la capacitación para abrir su propio emprendimiento.

El horario para poder desarrollar el cursado es bastante amplio: en Cocina, la parte práctica será los martes y jueves de 18.30 a 21.30; y para el resto de las materias hay horarios en las mañanas, en la tarde e incluso en las noches y diferentes días a la semana.

La inscripción para desarrollar esta capacitación que comenzará en alrededor de dos semanas, está ahora abierta, y si bien posee cupos limitados aún existen algunas vacantes. El costo será un aporte voluntario nada más, que se solicita como para ayudar con el mantenimiento básico de la limpieza de las cocinas, pero ronda los 5 mil pesos que se abonan por única vez.

El CCT está en calle Santa Fe 381 (casi esquina 25 de Mayo). Los interesados en inscribirse deben ser mayores de 18 años; presentar DNI, el CUIT y un certificado de estudios. Teniendo la escuela primaria completa, ya podría accederse a este cursado.