

**EDUCACIÓN MEDIA PROFESIONAL
SALA BAR - PLAN 2004
(Gastronomía)**

PERFIL DE INGRESO:

Educación Media Básica (3er. año de Ciclo Básico en sus distintas modalidades).
Formación Profesional Básica (Plan 2007).
Articulación Educación Media Básica.

1er. año Gastronomía, común a las orientaciones Gastronomía, Barman y Sala - Bar.

DURACIÓN:

2 años -conformados de 30 a 36 horas semanales cada uno- (de 1920 a 2304 horas curso).

ESPACIOS	ASIGNATURAS	1º Año			2º Año		
		Trayectos			Trayectos		
		I	II	III	I	II	III
Espacio Curricular de Equivalencia	Análisis y Producción de Textos	3	-	-	-	-	-
	Matemática	-	3	-	-	-	-
	Ciencias Sociales (Historia)	-	-	-	-	-	3
	Ciencias Experimentales (Biología CTS)	-	-	-	3	-	-
Espacio Curricular Profesional	Administración y Costos	-	-	-	-	3	-
	Francés	3	-	-	-	-	-
	Enología	-	-	-	-	2	-
	Legislación Aplicada al Sector	-	-	2	-	-	-
	Práctica Profesional Gastronomía	-	10	-	-	-	-
	Práctica Profesional Sala - Bar	-	5	-	-	15	-
	Portugués	-	-	-	2	-	-
	Seguridad e Higiene	-	2	-	-	-	-
	Relaciones Humanas	-	-	2	-	-	-
Química para Gastronomía	-	-	-	-	2	-	
Horas Curriculares por Trayecto		6	20	4	5	22	3
Total de Horas Curriculares Semanales*		30			30		
Espacio Curricular Optativo	Opciones de Formación General						
	Actividades de Deporte y Recreación						
	Actividades Musicales						
	Biología						
	Control Informático de Proyectos**						
	Elementos de Marketing						
	Espacio Reflexivo						
	Formación Empresarial**						
	Instalación de Software y Control de Virus**						
	Internet y Correo Electrónico**						
	Introducción a Bases de Datos**						
	Introducción al Diseño WEB**						
	Legislación del Trabajo**						
	Literatura						
	Metodología de la Investigación						
	Planilla Electrónica**						
	Presencia Integral						
	Presentaciones Gráficas**						
	Procesador de Textos**						
	Relaciones Humanas y Públicas**						
	Sistema Operativo Linux**						
Sistema Operativo Windows**							
Taller Filosófico							
Taller Literario y Teatral							
		4				4	

	Opciones de Profundización Profesional Cultura de la Hospitalidad (1° 2°) Francés Aplicado a la Gastronomía (1° 2°) Inglés Aplicado a la Gastronomía (1° 2°) Marketing (1° 2°) Protocolo (1° 2°) Pasantías Curriculares (Ley 17.230)		
Espacio Curricular Descentralizado	Opciones Formativas definidas por el Centro Educativo	2	2
Pasantías Laborales	Artículos 620 a 627 de la Ley 17.926 y 16.873		

* Hasta 36 horas semanales con 4 hs. de ECO y 2 hs. de ECD.
CTS: Ciencia, tecnología y sociedad.

Trayecto I Comunicación y Expresión
Trayecto II Ciencias Naturales y Matemática
Trayecto III Filosofía y Ciencias Sociales

CRÉDITO EDUCATIVO:

Diploma: Operario Calificado Sala Bar
** Optativo con Certificación

PERFIL DE EGRESO:

Las competencias construidas, desarrolladas y consolidadas durante los dos años posibilitarán al egresado:
Dominar lenguajes, códigos y principios tecnológicos y técnicos-operativos que le permitan intervenir en sistemas específicos propios de su nivel y orientación.
Aplicar conocimientos tecnológicos y técnicos para analizar, colaborar en el diagnóstico y resolución de los problemas propios de su especialidad.
Seleccionar, organizar, relacionar, interpretar datos e informaciones representados de diferentes formas, para tomar decisiones frente a situaciones problema.
Relacionar informaciones y conocimientos disponibles para construir argumentación consistente y elaborar informes técnicos correspondientes al área de su especialización.
Desempeñar su actividad laboral en forma individual o en equipo, en forma autónoma o bajo supervisión en ámbitos productivos de bienes y/o servicios.
Trabajar atendiendo las normas de seguridad.
Contribuir a gestionar en forma eficiente y eficaz el funcionamiento de la organización en que se desempeña.
Desarrollar la capacidad de adaptarse a los nuevos sistemas productivos a través de la formación continua.
Ejecutar las tareas profesionales asegurando la calidad de los proceso y/o los productos.

HABILITACIÓN:

2do. año de Educación Media Tecnológica o General
Módulos de Especialización
Al campo laboral

Se dicta en:

Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo 2924 6912 - 2924 9609 - 2929 0710 (Telefax) Gral. Aguilar N° 1180 esq. Av. Agraciada

Escuela Técnica Santa Catalina 2312 3669
Dirección: Continuación Burdeos N° 3547 Bis esq. Cno. Santa Catalina

Escuela de Hotelería N° 2 - 2622 0354 Julio César N° 1422 esq. Av. Rivera