

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

AYUDANTE DE PASTELERIA

- Trabaja generalmente bajo relación de dependencia o puede desempeñar su trabajo solo
- Realiza todo lo pertinente a una confitería y / o pastelería
- Opera diferentes tipos de hornos
- Puede tener personal a cargo o trabajar solo
- Prepara ingredientes
- Higiene y Seguridad Industrial: Normas generales aplicables a la ocupación.
- Elabora y presenta tortas artesanales, tortas regionales, masas secas, masas finas, bocaditos, bombones, alfajores
- Controla materias primas
- Ajusta y realiza el mantenimiento liviano de máquinas pequeñas (amasadora, sobadora, laminadora, batidora, etc.)
- Es responsable de la calidad, cantidad y costo de los trabajos que realiza
- Legislación laboral: nociones para la relación dependiente – independiente