

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

COCINERO PARA COMEDOR ESCOLAR

- Desempeñarse como Auxiliar Cocinero en los establecimientos educativos de la DGC y E de la Provincia de Buenos Aires.
- Determinar la cantidad y calidad de la materia prima e insumos necesarios para desarrollar en base a una producción determinada.
- Conocer los tiempos de cocción. Preparar las porciones.
- Congelar las materias primas y productos elaborados que así lo requieran siempre y cuando se pueda, y conocer las técnicas de descongelamiento adecuadas.
- Supervisar la labor de otras personas.
- Conocer las normativas laborales para situación de empleado público.
- Mantener y realizar reparaciones emergentes y sencillas en las máquinas y equipos que utiliza.
- Practicar al extremo las normas de higiene y seguridad en el trabajo, especialmente las relacionadas con la manipulación de alimentos.
- Organiza los menús para los comedores escolares.
- Confecciona recetas y elabora alimentos.
- Colabora en la atención de los niños en el comedor escolar.
- Evalúa necesidades y presupuesta materiales.