

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

CONFITERO

- Elaborar y presentar variedad de tortas: artesanales, regionales e internacionales, como así también masas secas, finas, bocaditos, helados y alfajores artesanales.
- Computar, seleccionar y comprar las materias primas e insumos adicionales que demanda su tarea.
- Conservar y tratar los productos y materias primas de acuerdo a las normas de salud, higiene y conservación de los mismos.
- Mantener y realizar reparaciones emergentes y sencillas en las máquinas y equipos que utiliza.
- Conocer las normas laborales para situación de autónomo y /o relación de dependencia.
- Poner en práctica las normas de seguridad relativas a las máquinas y herramientas que utiliza en su labor.
- Supervisar la labor de otras personas.