

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

FIDEERO

- Elabora y presenta distintos tipos de pastas simples, coloreadas, gnochis, rellenas y a base de crepes. Las principales salsas y derivadas. Técnicas de confección y conservación. Presentación y decoración de platos panes y salsas.
- Controla materias primas
- Afila cuchillas
- Ajusta y realiza el mantenimiento liviano de procesadoras, sierras y picadoras
- Puede desempeñar su actividad por su cuenta o en relación de dependencia
- Trabaja solo y/o en equipo
- Higiene y Seguridad Industrial: Normas generales aplicables a la ocupación
- Es responsable de la calidad, cantidad y costo de los trabajos que realiza
- Legislación laboral: nociones para la relación dependiente – independiente