

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

PRACTICO EN BUFFET FRIO

- Elabora y presenta comidas frías. Torneado y tallado de frutas y vegetales.
- Ensaladas. Aderezos. Canapés. Sandwichs de miga. Fiambres y terrinas.
- Gelatina y las aspics. Patés. Mousses. Timbales. Cocktails en copas.
- Clásicos del buffet frío argentino. Presentaciones en espejo. Borduras. La importancia de los colores en las presentaciones. Presentaciones en Altura.
- Ensaladas en base de frutos de mar.
- 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