

MAPA FUNCIONAL	Comis de Cocina	
<p>Propósito clave</p> <p>Asistir a Cocineros y Jefe de Cocina en el proceso integral, elaborando ofertas gastronómicas de bajo nivel de complejidad.</p>	<p>a. Mantener el orden, la higiene y la preservación de los espacios de trabajo y resguardar la calidad de almacenaje de las materias primas y los alimentos.</p>	<p>a.1. Manipular y acondicionar alimentos para su almacenaje.</p> <p>a.2. Almacenar en frío las materias primas y productos.</p> <p>a.3. Mantener el orden e higiene del espacio común y almacenes secos.</p>
	<p>b. Preparar y disponer los equipos, herramental auxiliar y materias primas para la elaboración de productos gastronómicos.</p>	<p>b.1. Mantener las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos gastronómicos.</p> <p>b.2. Preparar las materias primas, alimentos y preelaborados necesarios de acuerdo al volumen de producción previsto.</p>
	<p>c. Elaborar ofertas gastronómicas básicas bajo proceso de supervisión.</p>	<p>c.1. Elaborar salsas bases, guarniciones, ensaladas, platos fríos y calientes bajo proceso de supervisión.</p> <p>c.2. Elaborar ofertas gastronómicas en base a pastas bajo proceso de supervisión.</p> <p>c.3 Efectuar el armado, decoración, emplatado y despacho de las ofertas gastronómicas básicas bajo proceso de supervisión.</p>
PROGRAMA DE FORMACION Y CERTIFICACION POR COMPETENCIAS LABORALES		