

MAESTRO PIZZERO ROTISERO

CONTENIDOS MINIMOS

Amplios conocimientos en todos los productos para la venta en negocio de rotisería.

Maneja las técnicas de elaboración y control de materias primas de los distintos tipos de pizza (media masa, masa saborizada, a la piedra, rellena, con borde relleno) y de una gran variedad de sabores al agregar distintos ingredientes.

Maneja las técnicas de elaboración y control de materias primas de los distintos tipos de alimentos de rotisería (pollo, lengua, cortes de carne, tartas de verduras, verduras al escabeche, ensaladas, etc).

Estos cursos capacitan en la práctica, ya sea para acumular experiencia o para iniciar un emprendimiento familiar o comercial.

Alcances del Perfil:

- El maestro pizzero elaborará diversas clases de productos de pizzería (pizza a la piedra, pizza al molde, pizza al molde directa, faina, calzones, tartas y empanadas), de forma personal y con asistencia de su equipo de trabajo, coordinando tiempos, recursos disponibles y objetivos de producción, resguardando la calidad del producto y las condiciones sanitarias.
- Controla la disponibilidad en stock y la calidad de almacenaje de materias primas y productos semiterminados y comunica faltantes, deterioros y/o necesidades de reposición de materias primas, herramientas y equipos.
- Planifica la producción del día y distribuye actividades del equipo de trabajo.
- Propone y aplica mejoras, adaptaciones e innovaciones en las prácticas de trabajo y en fórmulas o recetas de los productos.
- Supervisa o efectúa la preparación de las materias primas, conforme a la cantidad y variedad de productos a elaborar, utilizando el equipamiento y herramental auxiliar adecuados.
- Realiza y supervisa actividades de amasado, corte, bollado, control de fermentación, moldeado, horneado, relleno, cierre, terminación y despacho de los productos de acuerdo a los parámetros de comercialización del establecimiento en el cual se desempeña.
- Realiza el control de la calidad del proceso y del producto aplicando y observando la aplicación de la normativa y prácticas sanitarias, ambientales y de seguridad e higiene laboral, con el fin de preservar la salud propia y de terceros -incluidos los clientes- y de mantener el buen estado de los medios de trabajo.