

PERFIL ACADÉMICO DEL EGRESADO DE LA ESPECIALIDAD COCINERO

Descripción.

El especialista Cocinero egresado de la Academia Politécnica Naval, está capacitado para desempeñar labores de cocinero y panadero de cargo en una Unidad o Repartición. Puede cumplir tareas de servicio general en Unidades a flote y en reparticiones terrestres de alta cocina.

Es competente para confeccionar y elaborar la presentación de comida nacional e internacional, productos de panadería y pastelería, aplicando la normativa vigente relacionada con la higiene, manipulación y control de calidad de los alimentos.

Está capacitado para recepcionar y realizar controles de calidad a los alimentos al momento su entrega y procesamiento.

Aplica técnicas de emplatado y decoración de platos, de forma novedosa y creativa, tanto en comida nacional e internacional como en cocina industrial, repostería básica, avanzada, pastelería y panificación.

Aplica técnicas de cocción de alimentos y de cortes de materia prima, respetando regiones del país y países internacionales.

Posee capacidad de elaborar y asesorar en la planificación de un menú nutricionalmente balanceado.

Aplica procedimientos de primeros auxilios y prevención de riesgos en su área de trabajo.

Está capacitado para trabajar sistemas operativos como SALINO en tareas de administración y mantenimiento del material que se encuentra bajo su cargo.

Se puede desempeñar, en Unidades a flote, en una guardia militar y está preparado para asumir la Calificación de Puesto Operativo (CPO) de los diferentes tipos de zafarranchos.

Posee un alto sentido de compromiso con la calidad y las normas de seguridad.

Se caracteriza por su capacidad para trabajar en equipo.

Competencias específicas (académicas) del egresado de la carrera de Cocinero.

1. confecciona menús, teniendo en cuenta el tipo de actividad, ya sea de índole nacional o internacional, considerando los requerimientos nutricionales.
2. Elabora distintos tipos de preparaciones de repostería básica y avanzada, como también, pastelería y panificación de acuerdo a recetas, considerando un emplatado y montaje creativo.
3. Aplica procedimientos de recepción, conservación y almacenamiento de materias primas de acuerdo a la normativa vigente, empleando los sistemas de gestión logística institucional.
4. Elabora preparaciones de cocina básica e industrial, incluyendo su panificación.
5. Elabora preparaciones, considerando los distintos tipos de cocción en platos de cocina nacional e internacional según costumbres culinarias, materias primas de cada zona y país.
6. Aplica procedimientos de primeros auxilios y prevención de riesgos en su área de trabajo.
7. Aplica los protocolos de higiene y manipulación de alimentos en su área de trabajo.
8. Mantiene una condición física acorde a las necesidades del servicio que le permita desarrollar sus actividades profesionales con plena capacidad.
9. Opera SALINO en tareas de administración y mantenimiento del material que se encuentra bajo su cargo.