

Курсы Поваров



Получение удовольствия от приготовления пищи – это важная черта для хорошего повара. Однако даже при отличных результатах самостоятельных кулинарных изысканий устройство на работу по такому профилю деятельности для многих будет невозможным без специального образования. Курсы поваров помогают решить проблему с трудоустройством.

Стоит отметить, что специалисты поварского дела востребованы во многих сферах: заведения общепита различного уровня (кафе, рестораны, закусочные), столовые на предприятиях и в офисах, пункты питания на строительных и добывающих площадках и т. д. Таким образом, курсы поваров открывают обширные перспективы для самореализации.

Слушателям, закончившим обучение по программе «Повар», присваивается 3-й разряд, выдается Свидетельство о профессиональном обучении. Количество часов 480 (3 месяца).

Слушатель будет знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Слушатель будет уметь:

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

