

ПОВАР

Программа профессионального обучения по профессии «Повар»

Программа предназначена для тех, кто работает поваром или помощником повара, но не имеет соответствующего документа, или кто хочет работать по данной профессии.



Целью программы является комплексное освоение практических навыков профессии «Повар».

Программа курса в **объеме 203** часа разработана ведущими преподавателями - специалистами в области поварского дела с большим опытом работы.

Занятия проходят в специально оборудованном учебном кабинете «Технологии продукции общественного питания» и «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

В результате освоения программы слушатели научатся:

- приготавливать качественные блюда и напитки;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию при производстве блюд и напитков;
- использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, необходимый в приготовлении блюд и напитков.

Закончив обучение, вы получите все знания, необходимые для специалиста поварского дела и сможете научиться вкусно, готовить для себя, для своих родных или найти интересную работу с высоким заработком.

По окончании обучения слушателям выдается свидетельство установленного образца.



КОНДИТЕР

Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер»

Программа предназначена для тех, кто работает кондитером или помощником кондитера, но не имеет соответствующего документа, или кто хочет работать по данной профессии.

Целью программы является комплексное освоение практических навыков профессии «Кондитер».



Программа курса в **объеме 144** часа разработана ведущими преподавателями - специалистами в области кондитерского дела с большим опытом работы.

Занятия проходят в специально оборудованном учебном кабинете «Технологии продукции общественного питания» и «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков».

В результате освоения программы слушатели научатся:

- изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукции;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь в кондитерском цехе.

Закончив обучение, вы получите все знания, необходимые для специалиста кондитерского дела и сможете порадовать друзей и близких неповторимыми десертами или найти интересную работу с высоким заработком.

По окончании обучения слушателям выдается свидетельство установленного образца.

