

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ

Projekt ERUDITUS
CZ.1.07/3.2.07/02.0001



Cílem vzdělávacího programu je připravit účastníky dalšího vzdělávání na kvalifikovanou práci ve výrobních střediscích gastronomických provozů. Účastníci vzdělávacího programu získají znalosti a dovednosti z oblasti výroby a přípravy pokrmů studené kuchyně.

Předpokládaný rozsah kurzu: 150 hodin

KURZ JE ZDARMA!

Náplň kurzu:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Příprava produktů běžné studené kuchyně
- Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Zpracování a úprava polotovarů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
- Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

Úspěšní absolventi obdrží Osvědčení o získání dílčí kvalifikace.

Aktuální informace včetně přihlášky na:

www.dakol-karvina.cz

v sekci Projekty školy – Projekt ERUDITUS

INFORMACE: Petra Macháčková, e-mail: machackova.petra@dakol-karvina.cz