

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ

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 hygieny a bezpečnosti práce při práci s potravinami, inventářem a strojním vybavením, které budou prakticky používat a pečovat o něj. Absolvent se uplatní v široké gastronomické oblasti, především při přípravě pokrmů a nápojů. Je schopen vykonávat práci samostatného kuchaře od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku.

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
- Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
- Příprava teplých pokrmů podle receptur
- Příprava a úprava pokrmů pro dietní stravování
- Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit
- Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Zpracování a úprava polotovarů
- Pečení a příprava moučnicků
- Příprava teplých nápojů
- Nakládání s inventářem
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

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