
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ЦЕЛЬ

Профессиональное обучение по профессии или должности служащего. Подготовка, переподготовка

НАВЫКИ

Формирование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Квалификация «Повар» 3 разряда

СТОИМОСТЬ

15 120,00 руб. за одного.
Группа от 12 человек (по мере формирования групп).

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

«Повар» (108 часов, 27 занятий)

Программа направлена на приобретения профессиональных знаний, умений и навыков подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий. Возможны выездные занятия (потребуется мультимедиа).

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации (полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, холодных и горячих десертов, хлебобулочных изделий.
 2. Обеспечение процесса приготовления блюд, подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов.
 3. Правильная эксплуатация технологического оборудования.
 4. Обеспечение должного учёта и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами.
 5. ХАССП в организации питания.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- основы микробиологии, физиологии питания, товароведения продовольственных товаров;
 - требования к проведению бракеража продуктов и готовой продукции, функции бракеражной комиссии;
 - санитарно-гигиенические требования к работе пищеблока;
 - документация пищеблока, работа со сборником рецептов.
-

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Адрес обучения: СПб, ул. Пионерская 22, м. Чкаловская.

Документ: свидетельство о присвоении квалификации рабочего.