
АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

CONTRACT@UMCUSP.RU

8 812 417 52 58

8 965 096 90 76

HTTPS://UMCUSP.RU

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ/ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ И ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

«Повар»

(124 часов, 31 занятие)

Программа направлена на приобретения профессиональных знаний, умений и навыков, подготовка/переподготовка квалифицированных рабочих, служащих.

ФОРМАТ

Обучение проходит в очно-заочной форме с применение дистанционных образовательных технологий.

ЦЕЛЬ

Профессиональное обучение по профессии или должности служащего. Подготовка, переподготовка

НАВЫКИ

Формирование профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Квалификация «Повар» 4 разряда

СТОИМОСТЬ

17 360,00 руб. за одного.
Группа от 12 человек (по мере формирования групп).

ДЕФИЦИТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ЗАКРЫВАЕМ:

- 1 Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд.
 - 2 Обеспечение процесса приготовления блюд - подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов.
 - 3 Правильная эксплуатация технологического оборудования.
 - 4 Обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно гигиеническими нормами.
 - 5 Типовая схема внедрения системы ХАССП на пищеблоке.
-

ТОЛЬКО АКТУАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ ПО ТЕМАМ:

- контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания;
 - программа производственного контроля по принципам ХАССП;
 - 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.