



Příprava minutek

Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Příprava minutek je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem Příprava minutek 65-004-H.

Účastník programu získá znalosti a složí zkoušku z těchto odborných způsobilostí:

1. Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
2. Přejímka potravinářských surovin
3. Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
4. Příprava surovin pro výrobu jídel
5. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
6. Příprava pokrmů a specialit na objednávku
7. Zpracování a úprava polotovarů
8. Nakládání s inventářem
9. Skladování potravinářských surovin
10. Obsluha technologických zařízení v provozu
11. Organizování práce v provozu
12. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Požadavky na uchazeče:

- ukončené základní vzdělání
- dosažení věku 18 let
- doklad o zdravotní způsobilosti pro povolání kuchař
- zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Způsob ukončení studia:

Úspěšné složení závěrečné zkoušky pod dohledem našeho autorizovaného zástupce.

Certifikát:

Po úspěšném složení závěrečné zkoušky získá účastník programu Osvědčení o profesní kvalifikaci dílčí kvalifikace Příprava minutek 65-004-H.

V případě Vašich dotazů nás neváhejte kontaktovat. Na Vaše dotazy rádi odpovíme.