



Příprava teplých pokrmů

Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Příprava teplých pokrmů je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem Příprava teplých pokrmů 65-001-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 teplých pokrmů podle receptur
7. Charakteristika dietního stravování
8. Zpracování a úprava polotovarů
9. Příprava a pečení moučníků
10. Příprava teplých nápojů
11. Regenerace pokrmů
12. Nakládání s inventářem
13. Skladování potravinářských surovin
14. Obsluha technologických zařízení v provozu
15. Organizování práce v gastronomickém provozu
16. 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 teplých pokrmů 65-001-H.