



Příprava pokrmů studené kuchyně

Cíl programu:

Cílem vzdělávacího programu Příprava pokrmů studené kuchyně je připravit absolventa k získání odborných znalostí a dovedností v rozsahu stanoveném kvalifikačním standardem Příprava pokrmů studené kuchyně 65-002-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. Příprava surovin pro výrobu jídel
4. Příprava produktů běžné studené kuchyně
5. Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
6. Zpracování a úprava polotovarů
7. Nakládání s inventářem
8. Skladování potravinářských surovin
9. Obsluha technologických zařízení v provozu
10. Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
11. Organizování práce v gastronomickém provozu

Požadavky na uchazeče:

- ukončené základní vzdělání
- zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
- dosažení věku 18 let

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 pokrmů studené kuchyně 65-002-H.

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