



АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Реализация учебного курса программы повышения квалификации «Актуальные вопросы технологии приготовления сложной кулинарной продукции» предполагает проведение лекционных занятий, направленных на формирование у слушателей знаний о современных технологиях в сфере общественного питания, и лабораторных занятий, позволяющих развить умения и практические навыки применения современных технологий приготовления сложной кулинарной продукции в условиях профессиональной деятельности.



Цель программы – повышение профессионального уровня в сфере технологии продукции и организации общественного питания.

Объем программы – 36 часов.

Продолжительность обучения – 1,5-2 месяца.

Форма обучения – без отрыва от основной деятельности.

Документ по окончании – удостоверение о повышении квалификации установленного образца

Содержание программы:

- Современные технологии приготовления кулинарной продукции
- Приготовление холодных блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки
- Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.
- Технология приготовления сложных супов и соусов
- Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, яиц, рыбы, мяса и птицы

Качество обучения – наш главный аргумент!