



САМ СЕБЕ ПОВАР



Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию.

Поваров иногда называют волшебниками, которые из самых обыкновенных продуктов могут приготовить настоящий «шедевр вкуса».

Хотите научиться готовить не хуже профессионала?

Освоить основы рационального питания?

Выбирать качественные продукты и готовить популярные блюда ресторанной кухни?

Тогда данный курс для Вас!

Цель программы – последовательное овладение основами технологии приготовления пищи и организации питания, отработка навыков формирования пищевых рационов, способных обеспечить здоровье и физическое развитие человека в условиях глобального проникновения продукции общественного питания в повседневную жизнь.

Объем программы – 36 часов.

Продолжительность обучения – 1,5-2 месяца.

Форма обучения – без отрыва от основной деятельности.

Документ по окончании – сертификат.

Стоимость обучения одного слушателя – 6160 руб.

Содержание программы:

- Праздник в духе домашних традиций.
- Закуски и холодные блюда
- Супы их классификация, значение и питательная ценность. Роль супов в повседневном питании
- Все необходимое, что нужно знать о составе пищи. Важные сведения о белках мяса.
- Изделия из фаршей.
- Учимся готовить и подавать блюда из мясной рубки
- Горячие блюда из рыбы
- Молочные и творожные блюда

Качество обучения – наш главный аргумент!