

PŘÍPRAVA TEPLÝCH POKRMŮ

TEORETICKÁ ČÁST PREZENČNĚ I ONLINE

150 HODIN

akreditované

Obsahem kurzu jsou veškeré kompetence a dovednosti vyplývající z aktuálně platného kvalifikačního standardu profesní kvalifikace. Kurz zahrnuje 36 hodin teoretické výuky a 114 hodin odborné praxe.

ZÍSKANÉ DOVEDNOSTI

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
- Příprava teplých pokrmů podle receptur
- Charakteristika dietního stravování
- Zpracování a úprava polotovarů
- Příprava a pečení moučníků
- Příprava teplých nápojů
- Regenerace pokrmů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizování práce v gastronomickém provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

vstupní požadavky:

- nižší než ukončené střední vzdělání,
- min. 16 let,
- zdravotní průkaz pro práci v potravinářství

Po ukončení kurzu má absolvent veškeré

kompetence a dovednosti vyplývající z aktuálně platného hodnotícího standardu profesní kvalifikace.

Závěrečná zkouška před autorizovanou osobou v rozsahu 5 – 7 hodin

! Při zkušenostech z praxe lze absolvovat pouze závěrečné zkoušky profesní kvalifikace před autorizovanou osobou. Příprava pokrmů studené kuchyně, Příprava teplých pokrmů, Příprava minutek.