

KUCHARZ

nr katalogowy: 10/SZ/CONLEX

Cel szkolenia:

- teoretyczne i praktyczne przygotowanie słuchacza do pracy w charakterze kucharz - kelner.

Tematyka szkolenia:

- organizacja produkcji,
- podstawy technologii żywienia i obsługa konsumenta,
- towaroznawstwo spożywcze,
- rachunkowość gastronomiczna,
- minimum sanitarne,
- zajęcia praktyczne.

Warunki stawiane kandydatom:

- wykształcenie min. podstawowe,
- ukończone 18 lat,
- orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu.

Informacje dodatkowe:

- szkolenie ma charakter praktyczno - warsztatowy. Uczestnicy szkolenia będą uczyć się oraz doskonalić umiejętności samodzielnego przyrządzania potraw w renomowanej restauracji pod okiem mistrzów kuchni. W ramach szkolenia uczestnicy mają do dyspozycji specjalistyczne zaplecze gastronomiczne oraz niezbędne produkty żywnościowe do przygotowania różnego rodzaju potraw. Zajęcia prowadzi szef gastronomii posiadający bogate doświadczenie zawodowe.
- dodatkowo szkolenie może być połączone z kursem „Obsługa kas fiskalnych”.

