Курсы поварского дела. Учебный центр Альтера

Ярославль, Россия

Стоит записаться на курс «Поварское дело», если Вы изобретательная хозяйка, начинающий повар или покоряете высокие ступени карьерной лестницы кулинарного искусства. Таким способом можно освоить не только азы, но и повысить квалификацию, усовершенствовав уже имеющиеся знания и навыки.

Вам следует обратиться к нам по совершенно простым причинам:
наши курсы ведут исключительно практикующие специалисты, имеющие колоссальный опыт работы в ресторанах, занимая позиции шеф-поваров. Помещения, где проводятся занятия, оборудованы всей необходимой современной техникой, инвентарем;
мы делаем упор на практике, где вы будете готовить согласно выбранному курсу. Освоите как следует жарить, варить, запекать, протирать, измельчать, замешивать, процеживать, фаршировать, порционировать, нюансы оформления блюд и их отпуска.
Программа курса
структура заведений общественного питания;
правилами безопасности на объекте, санитарные нормы;
должностные обязанности поваров;
понятие о непереносимости и несовместимости продуктов;
производство кулинарной продукции и его технологический цикл (термины, понятии, свойства сырья)
механическая и гидромеханическая обработка всех пищевых продуктов (нерыбного водного и растительного сырья, рыбы, кроликов, дичи, сельскохозяйственной птицы, мяса: разрубка, обвалка, жиловка, нарезка, изготовление полуфабрикатов)
тепловая обработка: запекание, варка (припускание), тушение, жарка;
правила, нюансы, особенности технологического процесса приготовления и подачи закусок, холодных, горячих, сладких блюд, а также соусов, гарниров, десертов, напитков;
приготовление изделий, блюд из муки; характеристики сырья, способы рыхления, виды теста и начинок;
приготовление диетических блюд и особенности детского питания;
декор;
навыки использования технологических карт;
тенденции зарубежных кухонь, отличия между ними.

Цена: Договорная	Тип объявления: Услуги, предлагаю	Торг: --
Алина Дмитриевна	**8-980-651-66-60**	**ул. Некрасова, 41**