



Tourism, Hotel and Restaurant Consulting Group

Leading hospitality & tourism educators



Deschidere curs
de calificare

BUCĂȚAR

Luni, 06.10.2014,
ora 16.30



Obiectivele cursului:

Formarea competențelor de prelucrare corectă a materiilor prime, de pregătire a sortimentelor de preparate culinare, realizare a diferitelor decoruri și aplicare a normelor de igienă și siguranța alimentației (HACCP).

Acces curs: 8/10 clase

Program curs: luni – joi, 16.30 – 20.30

Tarif: 1.200 lei

Tipul de certificat obținut:

Certificat de calificare tip Ministerul Educației și Ministerul Muncii, cu recunoaștere națională/internațională.

Acest curs de pregătire este autorizat și avizat de Autoritatea Națională pentru Calificări (ANC).

Competențe dobândite:

- Comunicarea la locul de muncă
- Desfășurarea muncii în echipă
- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare
- Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției
- Prevenirea poluării mediului
- Întocmirea documentelor specifice
- Pregătirea antreurilor calde și reci
- Pregătirea fripturilor
- Pregătirea gustărilor calde și reci
- Pregătirea mâncărilor din carne
- Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase
- Pregătirea preparatelor lichide
- Prepararea dulciurilor (deserturilor)
- Prepararea fondurilor glace
- Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare
- Realizarea acțiunilor de supervizare și control
- Realizarea aluaturilor de bază
- Realizarea salatelor
- Realizarea sosurilor
- Comunicare în limba modernă

REDUCERE 20 % la achiziționarea manualului Bucătăria pentru profesioniști, un îndrumar al tehnicilor și tehnologiilor de preparare a alimentelor care sunt "în continuă evoluție și revoluție".

Preț final: 39.20 lei



CONTACT:

021-5492.850/852

0746.761.518

info@thrgroup.ro