

BUCĂȚAR ȘEF

Tip curs: perfecționare

Durata: 168 ore

Acces curs: învățământ general obligatoriu și curs de calificare Bucătar sau certificat de evaluare competențe profesionale pentru ocupația Bucătar

Obiectivul cursului

Cursul își propune perfecționarea cursanților în analizarea și determinarea structurii și volumului producției de preparate culinare, precum și în coordonarea activității de dotare tehnologică a bucătăriei.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Managementul activității de producție culinară
- Managementul calității și marketing
- Managementul resurselor umane
- Management financiar

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu teste de verificare.

Practică:

Aplicații practice în laboratorul bucătărie al școlii.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicarea la locul de muncă
- Dezvoltarea pregătirii profesionale
- Lucrul în echipă
- Controlul aplicării NSSM și PSI și securitatea muncii
- Organizarea la locul de muncă
- Asigurarea evidenței operative
- Exploatarea echipamentelor tehnologice
- Coordonarea activităților specifice bucătăriei
- Asigurarea păstrării factorilor nutritivi
- Asigurarea salubrității materiilor prime și a preparatelor culinare
- Realizarea estetică a preparatelor culinare
- Asigurarea calității
- Promovarea ofertei de preparate culinare