

BUCĂȚAR SPECIALIST/VEGETARIAN/DIETETICIAN

Tip curs: perfecționare

Durata: 168 ore

Acces curs: învățământ general obligatoriu și școală profesională/școală de arte și meserii de 2 ani sau 10 clase și curs de calificare Bucătar/Certificat de evaluare competențe profesionale pentru ocupația Bucătar; experiență practică în domeniu de minimum 2 ani de la absolvirea calificării

Obiectivul cursului

Cursul își propune specializarea cursanților în organizarea bucătăriei pe partide de lucru și perfecționarea tehnicilor de pregătire, realizare și decorare a preparatelor servite „a la carte”, a preparatelor pentru evenimente, a preparatelor dietetice și vegetariene.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Tehnologie culinară (organizarea bucătăriei pe partide de lucru, redactarea rețetelor și utilizarea ingredientelor speciale, tehnici de prezentare și decorare a preparatelor culinare din bucătăria românească și internațională)
- Estetica preparatelor culinare
- Nutriție

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu teste de verificare.

Practică:

Aplicații practice în laboratorul bucătăriei din cadrul THR CG, cuprinzând preparate din bucătăria românească și internațională, preparate dietetice și vegetariene.

Competențe profesionale dobândite

- Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență
- Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Riscurilor Punctului Critic de Control)
- Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate
- Întocmirea documentelor specifice
- Organizarea muncii în partidele din bucătărie
- Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene
- Realizarea specialităților culinare din bucătăria națională și internațională
- Prezentarea estetică a preparatelor culinare