



COFETAR

Tip curs: perfecționare

Durata: 136 ore

Acces curs: învățământ general obligatoriu și calificare Cofetar / Cofetar-Patiser / Bucătar

Obiectivul cursului

Cursul își propune perfecționarea competențelor de preparare a produselor de cofetărie și de realizare a decorațiunilor.

Pregătire teoretică și practică

Teorie:

- Tehnologia produselor de cofetărie
- Managementul resurselor umane

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu teste de verificare.

Practică:

Activitatea practică se desfășoară la agenții economici cu care THR CG a încheiat convenții de practică.

Competențe profesionale dobândite

- Comunicarea interactivă la locul de muncă
- Efectuarea muncii în echipă
- Aplicarea normelor de protecția mediului
- Aplicarea normelor igienico-sanitare, de protecția muncii și PSI
- Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare
- Organizarea și întreținerea locului de muncă
- Planificarea activității proprii
- Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor de cofetărie
- Asigurarea calității produselor
- Exploatarea echipamentelor de copt și răcit
- Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare
- Prepararea produselor de cofetărie
- Realizarea decorațiunilor pentru produsele de cofetărie