

## **BUCĂȚAR ȘEF**

**Tip curs:** specializare

**Durata:** 168 ore

**Acces curs:** 10 clase și calificare Bucătar

### **Obiectivul cursului**

Cursul își propune specializarea 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**

- Dezvoltarea pregătirii profesionale
- Lucrul în echipă
- Controlul aplicării NSSM și NSU 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