

## **NÁZEV KURZU: RAUTOVÝ CATERING**

**IDENTIFIKAČNÍ KÓD: RC**

**URČENO:**

- Pro začátečníky

**VSTUPNÍ POŽADAVKY:**

- Ukončená povinná školní docházka
- Zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství po dobu kurzu
- Pracovní oděv pro provozovny potravinářské výroby

**VZDĚLÁVACÍ CÍL:**

- Vede účastníky k používání základních pravidel BOZP, k dodržování návyků osobní a provozní hygieny
- Nabízí nové netradiční výrobky studené kuchyně se zaměřením na moderní zpracování
- Využívá znalostí odborné terminologie

**OBSAHOVÁ NÁPLŇ:**

- Výpočet spotřeby, předběžná úprava surovin a příprava výrobků studené kuchyně
- Zhotovení, způsoby krájení, tvarování, plnění
- Dohotovnění a aranžování při servisu

**VÝSTUP:** Účastník obdrží certifikát o absolvování kurzu

**HODINOVÁ DOTACE:** 40 hodin

**LEKTOR:** Marie Martinková

**TERMÍN KONÁNÍ:** dle zájmu

**MÍSTO KONÁNÍ:** Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště

**ČAS:** 15.00 hod. – 19.00 hod. (kurz proběhne ve dvou 4 hodinových blocích týdně)

**UZÁVĚRKA:** dle aktuálního termínu upřesníme

**CENA:** 6 200 – 7 500 Kč s DPH/osoba (podle počtu účastníků)

**KONTAKTNÍ OSOBA:** Ing. Monika Malinová (tel. 572433939)

**POZNÁMKA:** kurz bude otevřen při minimálním počtu 10 účastníků