

NÁZEV KURZU: REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ

IDENTIFIKAČNÍ KÓD: RK

URČENO:

- Uchazeči o zaměstnání na úřadu práce
- Zaměstnanci pracující v oboru
- Zaměstnání pracující v jiném oboru
- Absolventi škol
- Ostatní

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
- Poskytuje nové moderní pohledy na přípravu regionálních pokrmů
- Využívá znalostí odborné terminologie

OBSAHOVÁ NÁPLŇ:

- Hygienické a bezpečnostní předpisy, kalkulace surovin, jejich správné navážení a předběžná úprava
- Tepelná úprava jednotlivých druhů regionálních pokrmů
- Správné dochucení a naservírování pokrmů

VÝSTUP: Účastník obdrží certifikát o absolvování kurzu

HODINOVÁ DOTACE: 20 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.

UZÁVĚRKA: dle aktuálního termínu upřesníme

CENA: 3 000 – 4 000 Kč s DPH/osoba (podle počtu účastníků)

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

POZNÁMKA: kurz bude otevřen při minimálním počtu 10 účastníků