

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ПОВАР»

Продолжительность курса: 144 часов

продолжительность обучения на курсах варьируется от 144 до 336 аудиторных часов

Категория слушателей: лица, имеющие высшее образование и среднее профессиональное образование

Форма обучения: очная/заочная с применением дистанционных технологий

Основные разделы программы:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

Целью программы повышения квалификации «Повар» является формирование у слушателей компетенций в сфере профессиональной деятельности, связанных с применением современных способов и приемов организации технологического процесса приготовления пищи. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачи освоения программы:

- организации и проведении подготовки рабочих мест,
- подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала

Перечень знаний и умений, на получение или обновление которых направлено обучение:

ЗНАТЬ:

- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;

- классификация организаций питания;

- стиль ресторанного меню;

- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
- основные типы меню, применяемые в настоящее время;
- принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
- сезонность кухни и ресторанного меню;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;
- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;
- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
- базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя

УМЕТЬ:

- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд;
- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;
- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;
- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню

Выдаваемые документы: свидетельство о профессии рабочего и присвоение квалификационного разряда повар (3,4,5 разряда)