



Вашему вниманию предлагается программа обучающего курса повар – универсал. □ Данная программа предназначена для слушателей с небольшим опытом работы либо без опыта работы вообще.

Программа курса «Повар – универсал»

(базовый уровень)

1. Введение

Структура предприятия общественного питания
Санитарные нормы и правила
Безопасность на производстве

2. Технологический цикл производства кулинарной продукции

Основные понятия.
Технологический цикл производства кулинарной продукции
Технологические свойства сырья

3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

4. Механическая и гидромеханическая обработки пищевых продуктов

Механическая обработка растительного сырья
Обработка грибов
Обработка фруктов, citrusовых
Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья



Второе блюдо (заготовка для фаршировки дичи и кроликов (свинина, курица, утка, солянки и др.)



Второе блюдо (заготовка для фаршировки дичи и кроликов (свинина, курица, утка, солянки и др.)
Второе блюдо (заготовка для фаршировки дичи и кроликов (свинина, курица, утка, солянки и др.)
Второе блюдо (заготовка для фаршировки дичи и кроликов (свинина, курица, утка, солянки и др.)