

Данная программа актуальна для поваров организаций общественного питания и лиц, желающих использовать новые технологии в приготовлении блюд.

Форма обучения очная, объем учебного плана 40 часов, продолжительность обучения 1 неделя.

Содержание программы предполагает изучение следующих тем:

- Современные технологии в приготовлении блюд;
- Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- Организация и проведение приготовления сложных супов;
- Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов;
- Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

По окончании обучения выдается удостоверение установленного образца о повышении квалификации.