

## Akreditovaný rekvalifikačný kurz kuchár

**Počet hodín:** 500

**Počet hodín teórie:** 200 (možnosť absolvovať aj dištančnou formou)

**Počet hodín praxe:** 300 (možnosť absolvovať aj na vlastnej prevádzke na základe uzavretej zmluvy so vzdelávacou inštitúciou, ktorá kurz realizuje)

Podmienkou je absolvovanie lekárskeho vyšetrenia pre pracovníkov v potravinárstve.

### **Obsah rekvalifikačného kurzu :**

- Hygiena a sanitácia v gastronómii
- Kvalita vstupných surovín a ich hodnotenie, zásady zdravej výživy
- Technologické postupy a ich uplatňovanie v gastronómii
- Základné ekonomické pojmy
- Praktická príprava jedál – polievky, omáčky, jedlá z mäsa jatočných zvierat, zo zveriny, hydiny a rýb, syrové a vaječné jedlá, prílohy, bezmäsité jedlá, predjedlá, jedlá studenej kuchyne a múčniky

Kurz je ukončovaný záverečnou skúškou z teoretickej aj praktickej časti, ktorú je potrebné absolvovať prezenčnou formou v sídle SOŠ Gastronómie a služieb v Prešove.

**Výsledkom kurzu je OSVEDČENIE o absolvovaní vzdelávacieho programu akreditovaného Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a mládeže SR**

**Cena kurzu pre člena 1.AŠKOS : 450 € (možnosť uhradiť na splátky)**

