

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 OSVEČENIE o absolvovaní vzdelávacieho programu akreditovaného Ministerstvom školstva, vedy výskumu a športu SR

Cena kurzu pre člena 1.AŠKOS : 400 € (možnosť uhradiť na splátky)

