

Curs Bucatar

I.D.: 95826703

Data publicarii	12.04.24	Coduri CPV	80530000-8
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 755,00 RON - 755,00 RON

Descriere: Conditii refuzate: Ocupatia de bucatar presupune realizarea meniurilor dupa anumite standarde organoleptice, prepararea de produse calde si reci dupa anumite retete, aprecierea calitativa a mancarii, asigurarea necesarului de materii prime pentru o anumita perioada de timp. Avantajele participarii la curs: - Dobandirea competentelor necesare practicarii meseriei de bucatar; - Invatarea este asigurata de catre profesori cu experienta vasta in domeniu; - Beneficiez, in mod gratuit de un loc de practica intr-o unitate cu profil culinar; - Programul este unul flexibil, stabilit de comun acord cu profesorul coordonator; - Dupa terminarea cursului obtin un certificat recunoscut atat la nivel national, cat si international. - Pot opta pentru modalitatea platii: in mod integral, sau in rate. Structura de curs - Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în laboratoarele de bucătărie - Tehnologia semipreparatelor culinare - Tehnologia preparării salatelor - Tehnologia preparării garniturilor - Tehnologia preparatelor pentru micul dejun - Tehnologia gustărilor - Antreuri - Tehnologia preparatelor lichide - Tehnologia preparatelor servite ca prim fel - Tehnologia preparatelor de bază din componența meniurilor - Tehnologia preparatelor din carne tocată - Tehnologia prepsaratelor din carne de pasăre - Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator - Tehnologia preparatelor din carne de vânat - Tehnologia preparatelor speciale din pește, crustacee; batracieni - Tehnologia fripturilor -
