

მზარეული (ქართული და ევროპული სამზარეულო)

პროგრამის მიზანია მსმენელს შეასწავლოს სამზარეულოში კვების ჰიგიენის, სანიტარული ნორმები, შრომის და ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების წესები დაცვა, საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება, ბოსტნეულის, ფქვილოვანი ნაწარმის, თევზეულის, ფრინველის, წვრილფეხა და მსხვილფეხა საქონლის ქართული და ევროპული სამზარეულოს ცივი და ცხელი კერძების დამზადება.

პროგრამაში ისწავლება:

- ქართული და ევროპული სამზარეულოს კერძების დამზადება;
- სანიტარულ-ჰიგიენური, შრომის, სახანძრო უსაფრთხოების დაცვა;
- სამზარეულოში სამუშაო ადგილის ორგანიზაცია;
- საკვები პროდუქტების პირველადი დამუშავება და ნახევარფაბრიკატების მომზადება, თბური დამუშავება;
- ბოსტნეულის, ბრინჯის, სოკოს და ნიგვზიანი კერძების დამზადება;
- ფქვილოვანი ნაწარმის დამზადება;
- თევზეულის კერძების დამზადება;
- ფრინველის ხორცისა და მისი სუბპროდუქტებისაგან კერძების დამზადება;
- წვრილფეხა საქონლის (ცხვარი, ღორი) ხორცისა და მათი სუბპროდუქტებისაგან კერძების დამზადება;
- მსხვილფეხა საქონლის ხორცის კერძების დამზადება.

გამოყენებული მეთოდები:

პროგრამის სწავლებისას გამოიყენება თეორიული და პრაქტიკული სწავლების ფორმატი, პრაქტიკული უნარების გამომუშავებით, ადგილზე დასწრებით

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობა:

- მინიმალური ასაკი 18 წელი;
- ქალაქ თბილისში რეგისტრაცია;
- ფოტოშოპის ცოდნა ან ინგლისურზე ენის ცოდნა B1 დონაზე (მსგავსი ჩანაწერი მივუთითოთ მხოლოდ იმ პროგრამებზე, სადაც გვჭირდება რაიმე წინაპირობა)

პროგრამაზე მოხვედრის ეტაპები:

- დოკუმენტაციის გადარჩევა;
- გასაუბრება.

სწავლების ვადა: 2 თვე

დასაქმების სფერო:

სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტები (რესტორანი, კაფე, სასტუმრო, სწრაფი კვების ობიექტები და სხვ.)