

ტორტების დამზადება და მორთვა მარცპანით

პროგრამის მიზანია მსმენელს შეასწავლოს საკონდიტროში კვების ჰიგიენის, სანიტარული ნორმების, შრომის და ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების წესების დაცვა, საკონდიტრო პროდუქტების პირველადი დამუშავება, სხვადასხვა სახის ბისკვიტების და კრემების დამზადება, ტორტის აწყობა და მორთვა

პროგრამაში ისწავლება:

- სანიტარულ-ჰიგიენური, შრომის, სახანძრო უსაფრთხოების დაცვა;
- საკონდიტროში სამუშაო ადგილის ორგანიზაცია;
- საკონდიტრო პროდუქტების პირველადი დამუშავება და ნახევარფაბრიკატების მომზადება;
- საკონდიტრო ხელსაწყოების და დანადგარების გამოყენება;
- სხვადასხვა სახის ბისკვიტების და კრემების დამზადება (ხილის, ბეზეს, შოკოლადის, ნიგვზის, კენკრის, ალუბლის, ყავის, „იმპერატორი“, „ოპერა“, „ტირამისუ“, რულეტები და სხვ.), ტორტის აწყობა და მორთვა.

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;

პროგრამაზე მოხვედრის ეტაპები:

- დოკუმენტაციის გადარჩევა;
- გასაუბრება

სწავლების ვადა: 2 თვე

დასაქმების სფერო:

დიდი და მცირე ზომის საკონდიტროები, საცხობები