

მზარეული

პროგრამის მიზანია მსმენელს შეასწავლოს სამზარეულოში კვების ჰიგიენის, სანიტარული ნორმების, შრომის და ხანძარსაწინააღმდეგო უსაფრთხოების წესების დაცვა, საკვები პროდუქტების პირველად დამუშავება, ბოსტნეულის, ფქვილოვანი ნაწარმის, თევზეულის, ფრინველის, წვრილფეხა და მსხვილფეხა საქონლის ცივი და ცხელი კერძების დამზადება.

პროგრამაში ისწავლება:

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

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 საზოგადოებრივი კვების ობიექტები (რესტორანი, კაფე, სწრაფი კვების ობიექტი და სხვ.), თვითდასაქმება