Temat szkolenia: **POMOC KUCHENNA**

Cele szkolenia: Przygotowanie do wykonywania różnych czynności związanych z przygotowaniem i wstępną obróbką artykułów spożywczych.

Tematy zajęć edukacyjnych:

- BHP, prawo pracy, I pomoc przedlekarska
- procesy technologiczne w kuchni
- wartości odżywcze pokarmów
- obróbka jarzyn, mięs, ryb
- dekorowanie potraw
- zasady przechowywania i magazynowania artykułów spożywczych, surowców, półproduktów i produktów kulinarnych
- zabezpieczanie surowców i wyrobów przed zepsuciem
- zasady żywienia zbiorowego
- utrzymanie czystości naczyń, sprzętu i pomieszczenia kuchennego
- egzamin wewnętrzny z zakresu prac związanych z przygotowaniem potraw

Ilość godzin zajęć edukacyjnych jest dostosowana do indywidualnych potrzeb kursanta

Cena szkolenia uzależniona jest od ilości godzin zajęć edukacyjnych oraz ilości osób w grupie