

## «Повар»

(с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)

### Основные темы курса:

1. Современные технологии в профессиональной сфере.
2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».
3. Требования охраны труда и техники безопасности.
4. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
6. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
7. Приготовление, оформление десертов разнообразного ассортимента.

### Ведущие курса:

**Шибаккина Елена Евгеньевна**, главный эксперт по стандартам Worldskills, компетенция «Поварское дело»;

**Плакхина Лариса Викторовна**, эксперт по стандартам Worldskills, компетенция «Поварское дело»; президент ОО «Пермская ассоциация кулинаров»

**Ведущие преподаватели Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова**, эксперты по стандартам Worldskills, компетенция «Поварское дело».

**Документ об образовании:** Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего + Паспорт компетенций (Skills Passport);

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения** (144 час.) от 2,5 недели до 1 месяца. Записаться в группу Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова можно по ссылке:

<https://express.worldskills.ru>

**За подробной информацией обращаться по адресу:**

г. Пермь, Бульвар Гагарина - 59, каб. 103 Контактный тел./факс (342) 282-01-10

E-mail: c\_d\_o@mail.ru, [www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru)