|  |  |
| --- | --- |
|  | **ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)**федерального государственного бюджетного образовательного учреждениявысшего образования**«Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова»** |

Программа профессиональной подготовки

 **«Повар 3 разряда»**

**Курс** предназначен для слушателей, желающих овладеть интересной, увлекательной и престижной профессией **повара.** У нас Вы научитесь разбираться в правилах современного поварского искусства, готовить не только вкусные и питательные, но еще и красиво оформленные блюда, а также получите практические навыки профессиональной деятельности.

*Обучение по программе проводится в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015года № 610 Н.*

**Основные темы курса:**

**Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.**

**Товароведение продовольственных товаров.**

**Физиология питания, санитария и гигиена.**

**Оборудование общественного питания.**

**Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.**

**Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.**

**Организация производства и обслуживания.**

**Психология и этика профессиональной деятельности. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.**

**Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.**

**Сдача квалификационного экзамена на разряд.**

Все, без исключения, преподаватели, с которыми мы сотрудничаем, являются лучшими практиками в области поварского искусства. В ходе обучения на курсах поваров применяются самые передовые методы обучения. Занятия проходят в классах и лабораториях, оснащенных современным оборудованием.

**Ведущие курса:**

**Габова Зинаида Николаевна,** заведующая производством, шеф-повар ООО «Скиф», мастер-повар Пермского края. Победитель международных, российских и региональных конкурсов профессионального мастерства;

**Плакхина Лариса Викторовна**, президент ОО «Пермская ассоциация кулинаров»;

**Пестова Инга Геннадьевна,** старший преподавателькаф. технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова;

**Кизянова Ольга Ивановна**, преподаватель техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

 **Что входит в стоимость обучения повара:**

* Обучающий курс;
* Продукты, используемые на лабораторных занятиях;
* Методические материалы по дисциплинам курса;
* Производственная практика в ведущих ресторанах и кафе города Перми.

***Продолжительность обучения:***  190 часов.

***Форма обучения:*** вечерняя (с 18.00 до 21.00 час. понедельник, среда, четверг)

**Начало обучения: по мере формирования группы**

***Документ об образовании***: свидетельство о квалификации.

***Стоимость обучения*:** 14 000 рублей.

**Подать заявку**

[Для физических лиц](http://rea.perm.ru/images/Download/3Struktura_instituta/CDPO/prof-pere/o/1.docx)

[Для юридических лиц](http://rea.perm.ru/images/Download/3Struktura_instituta/CDPO/prof-pere/o/2.docx)

За подробной информацией Вы можете обратиться: **Адрес ЦДПО:**614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, 59 каб. 103 **тел**.: + 7 (342) 282-01-10 **E-mail:** **odo@rsute.perm.ru**