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

Программа профессиональной подготовки

 **«Повар 4-5 разряда»**

*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.*

В ходе обучения слушатели познакомятся с современными тенденциями в кулинарии, получат консультации по формированию меню и организации работы предприятия общественного питания, изучат новые технологии приготовления блюд, повысят мастерство для того, чтобы приобретенный опыт и знания успешно использовать в своей профессиональной деятельности.

**Основные темы курса:**

* Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций общественного питания;
* Технология приготовления блюд, в том числе блюд диетического питания. *(Практические лабораторные занятия).*
* Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
* Правила составления меню, нормативно-технологической документации (заявки, товарные накладные, ТК и ТТК), ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
* Новинки технологического оборудования для предприятий общественного питания.
* Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
* Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.
* Новые тенденции в организации производства и обслуживания.
* Кулинарная мода.
* Мастер-класс по приготовлению и оформлению блюд.
* Экзамен на квалификационный разряд.

***Ведущие курса:***

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

**Голубева Елена Михайловна**, начальник отдела надзора за питанием населения территориального управления Роспотребнадзора по Пермскому краю;

**Тупицын Максим Николаевич**, бренд-шеф ресторана «Филин», мастер-повар Пермского края, призер международных, российских и региональных конкурсов профессионального мастерства, судья WACS.

**Плакхина Лариса Викторовна**, президент ОО «Пермская ассоциация кулинаров», преподаватель Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

***Продолжительность обучения:***  42 часа.

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

***Иногородним слушателям предоставляется общежитие***.

***Стоимость обучения*:** 5 500 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**