

Программа повышения квалификации по профессиям Повар, Кондитер

Место проведения: ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» Многофункциональный центр прикладных квалификаций

Дата проведения: 22-23 ноября 2018г. Начало: 9:00

Контактный тел: 89177027903

Стоимость обучения: 3000 руб.

Время	Мероприятие	Ответственный	Место проведения
22.11.2018			
9.00-9.10	Встреча участников, заполнение договоров	<i>Л.В. Лежнина</i> руководитель МЦПК	Каб. № 2
9.10-10.40	Приготовление кофе на основе ЭСПРЕССО с использованием профессиональной кофе-машины	<i>Е.А.Дорофеева</i> Мастер п/о высшей категории, сертифицированный эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»	Каб.№ 4, банкетный зал
10.40-13.40	Техника работы с шоколадом, приготовление конфет ручной работы	<i>Т.Н. Кирпичева</i> <i>И.Ф. Худякова</i> Мастера п/о высшей категории, победители конкурсов проф.мастерства, «Мастер года», участники ежегодной выставки «Пир», курсов повышения квалификации «Современные и перспективные технологии в сфере профессиональной деятельности по компетенции «Кондитерское дело» г.Чебоксары, 2018 г. (мастер шоколатье А.Канакин, школа-студия г.Москва)	Учебный кондитерский цех
13.40-14.30	Обед	<i>Е.А.Захарова</i> <i>М.В. Моисеева</i>	Столовая, буфет
14.30-16.45	Техника работы с карамелью	<i>Н.Н.Шарнина</i> Мастер п/о высшей категории, участник ежегодной выставки «Пир», курсов повышения квалификации «Современные и перспективные технологии в сфере профессиональной деятельности по компетенции «Кондитерское дело» г.Чебоксары, 2018 г. (мастер шоколатье А.Канакин, школа-студия г.Москва)	Учебный кондитерский цех
23.11.2018			
09.00-10.00	Новая технология приготовления пищи: ВАКУУМАЦИЯ, СУ-ВИД	<i>Т.В. Сазонова</i> Мастер п/о	Учебный кулинарный цех
10.00-11.00	Приготовление закусок FINDER-FOOD (мини-закуски с различными дополнительными ингредиентами)	<i>В.А.Курзенева</i> Мастер п/о высшей категории, сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело»»	Учебный кулинарный цех
11.00-12.00	Современные десерты на основе мусса. Приготовление, подача	<i>О.В.Посошнова</i> Мастер п/о высшей категории, участник ежегодной выставки «Пир»	Учебный кулинарный цех
12.00-12.30	Обед	<i>Е.А.Захарова</i> <i>М.В. Моисеева</i>	Столовая, буфет
12.30-14.00	Приготовление Австралийского хлеба	<i>А.Ю.Лаурентьева</i> преподаватель спецдисциплин высшей категории	Учебный кондитерский цех
14.00 - 15.30	Приготовление ХАЛЫ ПЛЕТЕНОЙ в ассортименте	<i>Н.В.Сабирова,</i> Мастер п/о	Учебный кондитерский цех
15.30 - 16.00	Заполнение анкет, вручение удостоверений	<i>Л.В.Лежнина,</i> руководитель МЦПК	Каб. № 2