

# Příprava teplých pokrmů (65-001-H)

**Dodavatel:** PhDr. Zdeňka Endlicherová

**základní kvalifikační předpoklady:**

základní vzdělání a vyšší

**rozsah kurzu:**

5 týdnů - **182 hod.** (včetně závěrečné zkoušky: teorie 72 hod., praxe 104 hod., zkouška 6 hod.)

**zdravotní předpoklady:**

zdravotní způsobilost

zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství – Úřad práce nehradí!

**obsahová náplň:**

- volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- příjemka potravinářských surovin
- sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
- příprava surovin pro výrobu jídel
- úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování
- příprava teplých pokrmů podle receptur
- zpracování a úprava polotovarů
- příprava moučníků
- regenerace pokrmů
- nakládání s inventářem
- skladování potravinářských surovin
- obsluha technologických zařízení provozu
- organizování práce v gastronomickém provozu
- provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- poučení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci

**výstupní doklad:**

Potvrzení o účasti v akreditovaném vzdělávacím programu

**Osvědčení o získání profesní kvalifikace** (po úspěšném složení závěrečné zkoušky profesní kvalifikace)

**místo konání:**

Brno