



Bc. Daniel Vančura, D&V institut dalšího vzdělávání

Puškinská 592, 284 01 Kutná Hora 1 – Hlouška

Adresa pro doručování: Pražského 609/23, 152 00 Praha 5

Adresa konání kurzů: SOŠ stravování Říčany s. r. o., Jiráskova 1519, 251 01 Říčany

T: +420 212 246 354 MT: +420 732 192 954, datová schránka: drn5k7z

E: info@dobryseminar.cz W: www.dobryseminar.cz

Pořádá:	D&V institut dalšího vzdělávání – Bc. Daniel Vančura Adresa konání: SOŠ stravování Říčany s. r. o., Jiráskova 1519/8, 251 01 Říčany
Název nabídky:	Příprava teplých pokrmů (65-001-H)
Druh nabídky:	zkouška profesní kvalifikace
Vstupní požadavky:	<ul style="list-style-type: none">• ukončené základní nebo střední vzdělání• platný zdravotní průkaz
Osnova:	<ul style="list-style-type: none">• volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů• přejímka potravinářských surovin• sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů• příprava surovin pro výrobu jídel• úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyň, zpracování• příprava teplých pokrmů podle receptur• charakteristika dietního stravování• zpracování a úprava polotovarů• příprava a pečení moučnicků• příprava teplých nápojů• regenerace pokrmů• nakládání s inventářem• skladování potravinářských surovin• obsluha technologických zařízení v provozu• provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů• organizování práce v gastronomickém provozu
Rozsah:	7 hodin zkouška k získání profesní kvalifikace
Výstup:	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
Garant nabídky:	Bc. Daniel Vančura
Autorizovaná osoba:	Bc. Daniel Vančura
Min. počet účastníků:	3 osoby (v případně nižší účasti individuální kalkulace)
Cena nabídky:	4.800 Kč
Termíny:	dle aktuální nabídky na webových stránkách na www.dobryseminar.cz a na www.narodnikvalifikace.cz
Kontakty:	☎ 732 192 954 📞 212 246 354 ✉ info@dobryseminar.cz