

курсы калькуляции для поваров в Астане



За время занятий вы пройдете такие темы, как сертификация и стандартизация, то есть кафе, рестораны, бары, столовые и т.д. обязаны соблюдать установленные государством стандарты и правила (санитарные и противопожарные), виды договоров, организация учета и сборник рецептур. Изучите ценообразование и калькуляцию (расход ингредиентов, входящих в состав блюда, расчет себестоимости готового продукта, наценка) - учет сырья и готовой продукции, учет материально-технического оснащения. Так же в программу обучения входит способы обработки продуктов, технико-технологические карты, составление калькуляции расчетов, составление калькуляции блюд, расчет отходов, расчет готового изделия, расчет потерь и составление план Меню. Преподаватель практик, повар-технолог с опытом работы, ориентирована в основном на ведение ресторанного бизнеса, организацию работы общественного питания. Занятия проходят в удобное для вас время, занятия индивидуальные. Можем подобрать максимально удобный для вас вариант обучения, так как центр работает с 9 утра до 10 вечера. Если у вас не получается проходить курс в будние дни, то возможно обучение по выходным дням. Длительность обучения 10 часов. Занятия проводятся в специально оборудованном помещении. Профессия повар- калькулятор интересная и востребованная, от того на сколько искусно и правильно приготовлено блюдо зависит престиж кулинарного заведения. Так что повар-калькулятор является первым человеком в таких заведениях. Приходите в Лидер НС и получите престижную профессию!

Цена: **35 000 \$**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Евгения Евгения

626132

**Габдуллина 18,блок
"Е",домофон 777**