

## Курсы поваров в Москве



Москва, Россия

1. Основные пункты программы курса:

- Техника безопасности и санитарные нормы и правила.
- Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
- Механическая и гидромеханическая обработка сырья.
- Термическая и тепловая обработка пищевых продуктов.
- Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.
- Холодные блюда и закуски.
- Первые блюда.
- Вторые блюда.
- Гарниры.
- 8 практических занятий по пожеланиям.

2. Расписание занятий:

- Будни – Вечерние, Дневные.
- Выходные - Дневные
- Начало занятий оговаривается с преподавателем.

3. Количество часов: полный курс «Повара» (52 академических часа). Оплатить за обучение можно наличными, картой, возможна безналичная оплата.

Продолжительность обучения 1, 5 месяца (52 академических часов).

По окончании выдается сертификат.  
Список работодателей предоставляем.

---

Цена: **10 000 руб.**

Тип объявления:  
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

**Алексеев Алексей**

**+79652086277**

**Москва, 2-я улица  
Машиностроения д.25С5**