



პროფესიული გადამზადების პროგრამა - სასტუმროს საუზმის ძირითადი კერძების მომზადება და სერვირება

პროგრამის განხორციელების ადგილი: ქ. საჩხერე, ივ. გომართელის N50ა,52
პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები: მზარეულის ან და მზარეულის დამხმარის პოზიციაზე მუშაობის მინიმუმ 6 თვიანი გამოცდილება

ადგილების რაოდენობა: 15

ხანგრძლივობა: 12 კვირა

სასწავლო საათობრივი დატვირთვა: 240 საათი, აქედან კვირეული დატვირთვა 20 სთ

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- საუზმის ტიპების კლასიფიკაცია ქართული და საერთაშორისო გამოცდილების მიხედვით;
- ეფექტური კომუნიკაცია და პროფესიული ეტიკის დაცვა;
- სამზარეულოს ფუნქციონირება სურსათის უვნებლობის ეროვნული და საერთაშორისო (HACCP) სტანდარტების დაცვით;
- საუზმის მენიუს შედგენა ქართული და საერთაშორისო გამოცდილების გათვალისწინებით;
- საუზმის ცივი და ცხელი კერძების მომზადება და სერვირება;
- საუზმის პურ-ფუნთუშეულის მომზადება და სერვირება;
- საუზმის ძირითადი კერძებისათვის ნახევარფაბრიკატების მომზადება;
- მზა ნაწარმის თვითღირებულების გამოთვლა;

კურსდამთავრებულები დასაქმებას შეძლებენ: სასტუმროში, სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტებში საუზმის მზარეულის პოზიციაზე

გაიცემა სახელმწიფოს მიერ აღიარებული ორენოვანი სერთიფიკატი, დანართით