



ქართული
სტუმარ-მასპინძლობის
სკოლა



პროფესიული მომზადების პროგრამა - ქართული და ევროპული საკონდიტრო ნაწარმის მომზადება

პროგრამის განხორციელების ადგილი: ქ. საჩხერე, ივ. გომართელის N50ა,52

პროგრამაზე დაშვების წინაპირობები: განათლება: საბაზო ზოგადი

ადგილების რაოდენობა: 15

ხანგრძლივობა: 13 კვირა

სასწავლო საათობრივი დატვირთვა: 260 საათი, აქედან კვირეული დატვირთვა 20 სთ

კურსდამთავრებულს შეუძლია:

- კონდიტერის პროფესიის დახასიათება ადგილობრივ და საერთაშორისო ჭრილში ;
- ეფექტური კომუნიკაცია და პროფესიული ეთიკის დაცვა;
- სამზარეულოს ფუნქციონირება სურსათის უვნებლობის ეროვნული და საერთაშორისო (HACCP) სტანდარტების დაცვით;
- საკონდიტრო ცომეულის დამუშავება-გამოცხობა;
- საკონდიტრო ნახევარფაბრიკატების მომზადება;
- საკონდიტრო კრემების, მუსების, განაშისა და სუფლეების მომზადება;
- შოკოლადის, მარციპანის და კარამელის ნაკეთობების მომზადება;
- საკონდიტრო ნაწარმის ესკიზებისა და ნახაზების შედგენა;
- ნამცხვრისა და ტორტის აწყობა-გაფორმება;
- მზა ნაწარმის თვითღირებულების გამოთვლა.

კურსდამთავრებულები დასაქმებას შეძლებენ: სასტუმროში, რესტორანში და სხვადასხვა ტიპის საკონდიტრო ობიექტებში კონდიტერის პოზიციაზე.

გაიცემა სახელმწიფოს მიერ აღიარებული ორენოვანი სერთიფიკატი, დანართით