

ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»



Навчально-практичний центр ресторанного сервісу

Запрошення до співпраці!

**ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»
з метою підвищення кваліфікації (стажування)
майстрів виробничого навчання
та викладачів професійно-теоретичної підготовки проводить
короткострокове навчання
за професіями:
«Кухар», «Кондитер», «Офіціант», «Бармен»**



**Навчання здійснюється
за двома напрямками:**

- ✚ Навчальні курси (32 години)**
- ✚ Майстер-класи (6 годин)**

По закінченню навчання видається сертифікат

Наша адреса: м. Чернігів, вул.Козацька, 7-а

Електронна адреса: E-mail: chcpto@gmail.com

Контактний телефон: (0462) 72-40-70

Навчальні курси (32 години)

(групове навчання – 10 осіб)

| № з/п | Назва | Професія | Відповідальний |
|-------|---|--------------------|-----------------|
| 1. | Основи баристики | Бармен | Демченко С.С. |
| 2. | Сучасні тенденції дизайну та сервірування | Офіціант | Сорока В.Г. |
| 3. | «Ресторан-front-office». Мобільний офіціант | Офіціант Бармен | Білоусова М.В. |
| 4. | Творчість у професії «Кондитер» | Кондитер | Крутько С.М. |
| 5. | Страви з риби та морепродуктів. Сучасні технології приготування | Кухар | Щепун Н.М |
| 6. | Основи карвінгу | Кухар | Скрипченко О.М. |

Майстер-класи (6 годин)

(групове навчання 7 – 10 осіб)

| № з/п | Назва | Професія | Відповідальний |
|-------|--|-------------------|-----------------------------|
| 1. | <i>«Кавова карта»</i> | Бармен Кухар | Демченко С.С. |
| 2. | <i>«Сучасні технології приготування страв з риби та морепродуктів»</i> | Кухар | Щепун Н.М. |
| 3. | <i>«Елементи карвінгу в оформленні страв»</i> | Кухар | Скрипченко О.М. |
| 4. | <i>«Технологія фламбування страв»</i> | Офіціант Кухар | Сорока В.Г. |
| 5. | <i>«Технологія траншування страв»</i> | Офіціант Кухар | Щепун Н.М. |
| 6. | <i>«Приготування хачапурі по-імеретинськи»</i> | Кухар | Крутько С.М. |
| 7. | <i>«Приготування хачапурі по-аджарські»</i> | Кухар | Крутько С.М. |
| 8. | <i>«Приготування піци»</i> | Кухар | Крутько С.М. |
| 9. | <i>«Приготування чебуреків»</i> | Кухар | Крутько С.М. |
| 10. | <i>«Корисні цукерки»</i> | Кондитер | Крутько С.М. |
| | <i>«Приготування м'ясного пирога «Кубете»</i> | Кухар | Крутько С.М. |
| 11. | <i>«Млинці та млинчики»</i> | Кухар | Крутько С.М. Кошель Г.Ф. |
| 12. | <i>«Приготування штруделя»</i> | Кондитер | Крутько С.М. |
| 13. | <i>«Приготування пахлави медової»</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |

| | | | |
|-----|---|----------|--------------|
| 14. | <i>«Елементи оздоблення з шоколаду»</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |
| 15. | <i>«Елементи оздоблення з мастики»</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |
| 16. | <i>«Приготування мафінів»;</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |
| 17. | <i>«Розпис пряників. Айсинг»</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |
| 18. | <i>Італійські десерти «Приготування тірамісу»</i> | Кондитер | Кошель Г.Ф. |
| 19. | <i>«Приготування 3D желе»</i> | Кондитер | Надєєва Т.В. |
| 20. | <i>«Дріжджова фігурна випічка»</i> | Кондитер | Саченко Л.В. |

***Згідно Наказу Міністерства освіти і науки України
№ 1199 від 23.10.2014 року***

***ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»
внесено до переліку професійно-технічних навчальних
закладів,***

***на базі яких може здійснюватись стажування
майстрів виробничого навчання, педагогів професійного
навчання***

***та викладачів спеціальних предметів
професійно-технічних навчальних закладів.***

***Ми повинні навчати!
Ми можемо навчити!
Ми бажємо навчатися разом!***

