



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**

**Відповідальний за курси:**

**Білоусова Марина Володимирівна, завідувач НПЦРС,  
мобільний телефон: (093) 957-26-65**

**Наша адреса: м. Чернігів, вул. 50 років ВЛКСМ, 7-а**

**Електронна адреса: [ptu\\_16@mail.ru](mailto:ptu_16@mail.ru)**

**Контактний телефон: (0462) 72-40-70**

**Умови проживання: учнівський гуртожиток ВПУПО,  
(вартість проживання за добу – 50 грн.)**

**Умови харчування: сніданок – 20 грн., обід – 25 грн.**





## Майстер-класи (6 годин)

№ з/п	Назва	Професія	Відповідальний	Вартість на одну особу (при групі 3 особи)	Вартість на одну особу (при групі 7 осіб)
1.	Кавова карта	Бармен Кухар	Демченко С.С.	276,00	
2.	Сучасні технології приготування страв з риби та морепродуктів	Кухар	Щепун Н.М.	397,00	
3.	Елементи карвінгу в оформленні страв	Кухар	Скрипченко О.М.	431,00	
4.	Технологія фламбування страв	Офіціант Кухар	Сорока В.Г.	367,00	
5.	Технологія траншування страв	Офіціант Кухар	Щепун Н.М.	349,00	176,00 ( 6 осіб)
6.	Італійські десерти	Кондитер	Крутько С.М.	297,00	
7.	Елементи оздоблення з мастики	Кондитер	Кошель Г.Ф.		179,00
8.	Елементи оздоблення з шоколаду	Кондитер	Кошель Г.Ф.		268,00
9.	Корисні цукерки	Кондитер	Крутько С.М.		169,00





## **Навчальні курси (32 години)**

**(групове навчання – 5 осіб)**

№ з/п	Назва	Професія	Відповідальний	Вартість, на одну особу
1.	Основи баристики	Бармен	Демченко С.С.	509,00
2.	Сучасні тенденції дизайну та сервірування	Офіціант	Сорока В.Г.	636,00
3.	«Ресторан- front-office». Мобільний офіціант	Офіціант Бармен	Білоусова М.В.	430,00
4.	Творчість у професії «Кондитер»	Кондитер	Крутько С.М.	884,00
5.	Страви з риби та морепродуктів. Сучасні технології приготування	Кухар	Щепун Н.М	971,00
6.	Основи карвінгу	Кухар	Скрипченко О.М.	867,00

*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 навчатися!  
Ми можемо навчитися!  
Ми бажаємо навчатися разом!***