

**КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»**



*Навчально-практичний центр ресторанного сервісу*

## **Запрошення до співпраці!**

**КЗ «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](mailto: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  
КЗ «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!***

