



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы
по профессии
«Повар, кондитер»

Карвинг

Место проведения профессиональной пробы:

ОГБПОУ «Нерехтский политехнический техникум», кулинарный цех
Костромская область г.Нерехта, ул. Дружбы, д.6

Пробу проводят мастера производственного обучения: Маркова Ольга Николаевна, Огородник Любовь Николаевна, Кренева Алена Альбертовна.

Цель профессиональной пробы:

Ровно на 2 часа у тебя есть возможность почувствовать себя профессионалом. Ты попробуешь себя в роли повара, научишься правильно производить обработку и нарезку овощей, освоишь элементы карвинга.



Продолжительность пробы: 2 часа

Количество участников: 10 человек

Содержание профессиональной пробы:

Профессиональный повар умеет превратить любой продукт в произведение искусства, создать неповторимый и изысканный вкус. Профессия повар сложная и одновременно интересная профессия, ведь он должен соблюдать технологию приготовления и учитывать пожелания клиентов.

В ходе проведения профессиональной пробы тебе предстоит научиться правильно производить обработку и нарезку овощей, ты освоишь элементы карвинга. Ты познакомишься с инструментами для карвинга и освоишь фигурную нарезку овощей. В дальнейшем ты сможешь данными элементами оформить практически любое блюдо.

Контакты: тел 8-(49431)-7-66-49

E – mail: npt_44@mail.ru