

БАЗОВЫЙ КУРС ПОВАРА

17 – 20 ноября 2025г

Продолжительность: 4 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 24

Преподаватель Борис Борисенко



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Введение в профессию
- Стандарты гигиены и санитарии
- Техника безопасности на кухне - ХААСП
- Основной базовый инвентарь и оборудование
- Правила и условия хранения продуктов (товарное соседство)
- Основы заготовочных процессов:
- Работа с овощами
 - Виды и способы нарезки
 - Термообработка: приготовление на пару, жарка, варка, запекание
- Мясо и птица: говядина, свинина, курица, утка
 - Обработка и хранение
 - Способы определения свежести мяса и птицы
 - Термообработка
 - Способы и правила разморозки
- Морепродукты и рыба
 - Способы определения качества
 - Правила хранения
 - Правила разморозки
 - Обработка и разделка
 - Термообработка
- Полуфабрикаты
 - Приготовление
 - Правила и способы хранения
- Способы и правила приготовления: пасты, ризотто, каши, крупы
- Технологии приготовления, разновидности стейков, виды прожарок
- Технологии приготовления соусов, бульонов и заправок
- Технология приготовления горячих блюд
- Оформление блюд (ресторанная подача)
- Безотходное производство (переработка продуктов)
- Важность использования сезонных и локальных продуктов

В МЕНЮ КУРСА

- Томленные говяжьи щечки в красном вине с тыквенным пюре.
- Крем суп из цветной капусты с морским гребешком.
- Борщ с чесночным форшмаком.
- Утиная грудка с горчичным соусом, сыром с голубой плесенью и запеченным бататом.
- Мильфей с ванильным кремом и ягодами.
- Взбитый сметанник.
- Куриный паштет с луковым мармеладом.

- Буйабез (рыбный суп).
- Филе трески в винном соусе с томатами черри, картофельным пюре и яйцом «Пашот».
- Домашняя паста с креветками с соусом «Биск».
- Салат из карамелизированной креветки в персиковом сиропе с рукколой и твороженным сыром.
- Витело тонато с тостом и маслом из каперсов.
- Ростбиф с сальсой из вяленых томатов на ржаной вафле.
- Салат из печеной свеклы с зеленым йогуртом песто.
- Зеленый салат с авокадо.
- Куриный рулет с соусом «Жу».
- Филе Дорадо с бататом и соусом «Бери Блан».
- Сливочное Ризотто с лесными грибами.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания, позволяющие освоить основы профессии.
- Рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом Академии о прохождении курса и удостоверение государственного образца о повышении квалификации.

Стоимость курса 48 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

+7(903) 136-81-29; +7(925)376-59-91