

ШЕФ-ПОВАР

29 июня – 3 июля 2026 года.

Продолжительность: 5 дней

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 30

Преподаватель Виктор Массов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

Теория:

- Понятие о формировании себестоимости блюд и второй цены на сырьё.
- Документация предприятий общественного питания (сборник рецептов предприятий общественного питания, технологические карты, акты проработки, акты разделки)
- Должностные инструкции.
- Правила составления и формирования меню заведения.
- Инвентаризация. Правила проведения и разбора
- ХАССП. Основные правила и реальное применение.
- Фуд Кост. Фактический и теоретический.
- Пятиминутка на предприятии. Регламент. Полезные приёмы взаимодействия с вашим персоналом кухни и зала.
- Основы формирования сезонного предложения. Принципы ввода и разработки сезонных предложений.
- Способы мотивации и обучения линейного персонала.

Практика:

- Современные способы тепловой обработки.
- Основные соусы, заправки и маринады.
- Обработка и техники нарезки овощей, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.
- Технология приготовления салатов и холодных закусок.
- Технология приготовления горячих закусок.
- Технология приготовления рыбы и мяса.
- Современная подача и оформление.

В МЕНЮ КУРСА

Завтраки.

- Шашкам с хариссой.
- Несладкие сырники с сулугуни.
- Каша кукурузная с манго и халвой.
- Слоеная улитка с трюфельным соусом и яйцом пашот.

Закуски.

- Паштет из куриной печени с брусничным джемом.
- Маринованные черри с рикоттой.
- Баклажаны с Чили и томатами.

Салаты.

- Микс зелени с муссом из авокадо.
- Карпаччо из томатов со страчателлой.
- Сезонный с брезаоллой и фисташками.

Супы.

- Зелёные щи с щечками и копченой грушей.
- Крем суп из тыквы с крабом и соусом том ям.

Горячее.

- Щечки с кремом из сельдерея и луковым соусом.
- Утиная ножка конфи с тыквой и брусникой.
- Куриный шницель с соусом из каперсов и петрушки.

Десерты

- Тарталетка с кремом из топлёного молока и сезонных фруктов.
- Шоколадный фондан с чёрной смородиной и домашним мороженым.

Банкетка большие блюда.

- Рулет из ягнёнка с соусом Киш Миш.
- Говядина Веллингтон с пюре нуаре.

***Меню курса может частично меняться.**

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- Знания, позволяющие организовать работу кухни и занять должность шеф-повара.
- Рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца об обучении в Академии и удостоверение государственного образца о повышении квалификации.

Стоимость курса 85 000 рублей

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru