

# БАЗОВЫЙ КУРС ПОВАРА

25 – 28 мая 2026 г.

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

- Тосканский овощной салат с мини-кальмаром.
- Большой зеленый салат, «Алоэ» дрессинг.
- Салат из цветной капусты с йогуртом и базиликом.
- Фаршированный мини-кальмар в томатном соусе.
- Вителло тонато «Кимчи».
- Пате из печени цыплёнка с вареньем из еловых шишек.
- Татаки из мраморной говядины с соусом «Тонато васаби».

- Тар тар из креветки с кокосовым соусом на лепешке «Роти».
- Трубочки с риемом из лосося и авокадо.
- Аранчини с креветкой и томатной сальсой.
- Борщ с салом и печеным картофелем.
- Томатный суп с угольными сливками.
- Валюте из брокколи со страчателлой и кейлом.
- Филе «Миньон», кейл с луковым демигласом и грибным дюкселем.
- Ризотто с тар таром из лангустинов.
- Домашняя паста с трюфельным соусом и сыром «Пекорино».
- Лазанья с муссом «Пармезан».
- Жаренные гребешки с картофельным пюре «Васаби» и молодым горошком.
- Томленные щечки говяжьи в красном вине с маринованными овощами.
- Фаршированный сибас с соусом из белого вина.
- Треска с шпинатом и молодым горошком с соусом сливочный «Унаги».
- Баскский чизкейк с мандариновым соусом.
- Взбитый сметанник с запечённой хурмой.

### **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 53 000 рублей**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

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