



ГАПОУ СО «Каменск—Уральский
техникум торговли и сервиса»

Будущее начинается здесь!

Адрес ул. Олега Кошевого, 21

ул. Южная, 4

Официальный сайт <http://kutts.k-uralsk.ru/>

e-mail: mfcpk.kutts@mail.ru

Контактный телефон (3439) 396-122

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

Приглашает на профессиональные пробы

В каждом человеке заложен мощный потенциал для раскрытия всех талантов и возможностей.

Мы предлагаем попробовать себя в кулинарном искусстве и посетить удивительные и увлекательные кулинарные уроки, на которых каждый из Вас создаст свой собственный кулинарный шедевр



Дополнительное профессиональное образование



В программах мастер – классов:

- Ознакомление с технологией приготовления изделия
- Основные этапы технологического процесса изготовления изделия (темперирование и создание корпусных конфет, рецепты приготовления разных видов начинок для шоколадных конфет, замес теста, формовка булочек, выпечка из дрожжевого теста, карамелизация яблок и многое другое)
- Способы декорирования конфет, а также варианты авторских упаковок

Участники профпроб забирают с собой не только приготовленные за время мастер-класса кулинарные шедевры, но и заряжаются позитивной энергией и хорошим настроением

Профессиональные пробы по компетенции «Поварское дело»:

- Детская фигурная сдоба
- Слойка с яблоком
- Конфеты ручной работы
- Домашняя пицца
- Творожный кекс
- Фигурное песочное печенье и много другое.

Пройти профессиональное испытание, которое моделирует элементы конкретного вида профессиональной деятельности, вам помогут лучшие специалисты своего дела— мастера производственного обучения высшей категории, призеры и победители WorldSkills Russia .

Хотите принять участие в подобном мастер-классе? Обращайтесь! «Школа юных кулинаров» не таит свои секреты, она ими щедро делится.

Кулинарные занятия не просто познавательные, но и увлекательные!

Никаких возрастных ограничений. Занятия в группах по 10 человек.

Участие в мастер—классе платное.

Стоимость услуги определяется на основе расчета экономически оправданных затрат.

В ходе профессиональных проб: даются базовые сведения о видах профессиональной деятельности повара, кондитера; моделируются основные элементы разных видов профессиональной деятельности: изготовление кондитерских и хлебобулочных изделий; обеспечиваются условия для качественного выполнения профессиональных проб.