

Școala
Bella Italia™
ȘCOALA NAȚIONALĂ de EXCELENȚĂ în INDUSTRIA OSPITALITĂȚII



Curs de formare profesională

BUCĂȚAR

Prezentarea cursului:

Cursul de calificare pentru bucătar își propune să dezvolte abilități de bază necesare să satisfacă cele mai exigente gusturi ale consumatorilor. Sub îndrumarea maestrului în arta culinară cursanții măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pun la dospit, fermentat, copt sau fiert. După ce preparatele culinare au fost pregătite, se ocupă de împărțirea lor în porții. De aceea inițierea lor în arta culinară este deosebit de importantă.

Meseria de bucătar implică o serie de provocări deloc de neglijat, de la pregătirea meniurilor până la responsabilitățile financiare. Munca unui bucătar este foarte solicitantă atât în plan fizic, cât și în plan mental. Pentru aceasta este nevoie să știi cum să pregătești numeroase feluri de mâncare, să ai tehnică, să fii creativ, să comunici bine cu oamenii, să gestionezi un buget și să ai calități de lider.



Scopul cursului:

Școala noastră își propune să formeze bucătari capabili să se adapteze noilor schimbări și tendințe din domeniu. Un bucătar are nevoie de cât mai multe cunoștințe despre tipuri de preparate venite din bucătăriile altor popoare și despre cât mai multe stiluri diferite de a găti. Mâncărurile preparate trebuie să fie gustoase și să arate foarte bine. Aici intervine latura creativă, esențială pentru felul în care este prezentată mâncarea.

Din cauza faptului că o bucătărie nu poate funcționa decât în echipă, este obligatoriu că bucătarul să comunice eficient cu restul colegilor.

Meseria de bucătar reprezintă un proces permanent de învățare, în care noile cunoștințe sunt absolut necesare pentru a putea face față concurenței. Cunoștințele



str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

unui bucătar sunt numeroase, de la procesele chimice la detalii culturale, comunicare și reguli de bune maniere.

Obiectiv - formarea unei echipe profesioniste de bucătari competentă în:

- prelucrarea corectă a materiilor prime;
- pregătirea sortimentelor de preparate culinare;
- realizarea diferitelor decoruri și aplicare normelor de igiena și siguranța alimentației (HACCP).



Programa didactică:

- Istoria restaurantelor
- Utilaj tehnologic, vase și ustensile folosite în laboratoarele de bucătărie
- Tehnologia semipreparatelor culinare
- Tehnologia preparării saladelor
- Tehnologia preparării garniturilor
- Tehnologia preparatelor pentru micul dejun
- Tehnologia gustărilor
- Antreuri
- Tehnologia preparatelor lichide
- Tehnologia preparatelor servite ca prim fel
- Tehnologia preparatelor de bază din componența meniurilor
- Tehnologia fripturilor
- Produse culinare cu preparare rapidă
- Preparate specifice bucătăriei românești



str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>

- Produse catering
- Condimente, arome de condimente, plante, arome de plante, coloranți, stabilizatori, agenți de îngroșare
- Tehnologia dulciurilor de bucătărie
- Alimentație dietetică
- Calitatea și siguranța alimentară

Perioada de practică:

Perioada de practică se desfășoară pe un număr de 720 de ore de-a lungul celor 6 luni de curs. Fiecare cursant este integrat într-o unitate de profil și instruit de personal profesionist. În această fază se experimentează cunoștințele acumulate în prima parte a cursului și se pot însuși noi proceduri pe baza experienței persoanei care face instruirea și a locului în care se desfășoară practică.



Date organizatorice:

Începerea cursurilor	în fiecare lună
Durata	6 luni
Nr. de locuri	12
Frecvența	5 ori pe săptămână (luni-vineri): 3 zile practică, 2 zile teorie
Orar	13:00 – 19:00 practică, 11:00 – 19:00 teoria
Preț	2.550 lei (din care 50 lei taxa de înscriere)
Rate	5 Rate * 500 lei

Mai multe informații se pot obține la numărul de telefon **0747/117.773**, pe e-mail scoala@bellaitalia.ro și pe website scoala.bella-italia.ro.

str. Plevnei nr. 176, Brăila, România

Telefon/Fax: (+40)239/610.558

Mobil: (+40)747/117.773

E-mail: scoala@bella-italia.ro

Website: <http://scoala.bella-italia.ro>