

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 - 2020

COMUNICAT

Centrul Național de Învățământ Turistic S.A. are deosebita plăcere să vă informeze despre deschiderea programului de calificare profesională BUCĂTAR - grupa 2 - în data de 19 aprilie 2021, curs organizat în cadrul proiectului "Calificare, Competențe, Competitivitate în Regiunea Sud-Est" (contract POCU/464/3/12/128144).



Obiectivul proiectului și al programului de formare îl reprezintă îmbunătățirea nivelului de competențe profesionale pentru angajați, în județe din Regiunea Sud-Est.

Cursul de formare profesională, cu o durată de 720 de ore, se va desfășura în două etape, după cum urmează:

- A. ETAPA DE TEORIE - în care cursanții urmează timp de 240 de ore modulele:
1. Comunicarea la locul de muncă
 2. Desfășurarea muncii în echipă
 3. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 - 2020

4. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare
5. Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției
6. Prevenirea poluării mediului
7. Întocmirea documentelor specifice
8. Pregătirea antreurilor calde și reci
9. Pregătirea fripturilor
10. Pregătirea gustărilor calde și reci
11. Pregătirea mâncărilor din carne
12. Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase
13. Pregătirea preparatelor lichide
14. Prepararea dulciurilor (deserturilor)
15. Prepararea fondurilor glace
16. Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare
17. Realizarea acțiunilor de supervizare și control
18. Realizarea aluaturilor de bază
19. Realizarea salatelor
20. Realizarea sosurilor

Cursanții vor fi testați periodic la partea de teorie, pe toată durata cursului, pentru a li se verifica nivelul de cunoștințe dobândite.

B. STAGIU DE PRACTICĂ - pe parcursul căruia participanții vor dobândi în mediu real de lucru o serie de abilități și comportamente specifice ocupației, pe parcursul a 480 de ore; stagiul de practică se va finaliza cu caiet de lucru în bucătărie; cursanții vor beneficia pe tot parcursul derulării stagiului de pregătire de sprijinul tutorilor de practică.

Beneficii reale pentru participanți:

- completarea competențelor profesionale, care va oferi posibilitatea de a lucra atât în țară, cât și în străinătate
- dobândirea unui certificat recunoscut la nivel național și internațional, care va oferi numeroase oportunități de job-uri
- posibilitate de reprofilare într-un domeniu nou
- posibilitate de promovare sau de a deschide propria afacere

Le dorim succes cursanților noștri și le mulțumim că ne-au ales!





Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 - 2020

Persoane de contact:

Nicoleta Cristiana PARASCHIV
Expert comunicare si grup tinta
Tel.: 0215.492.892
E-mail: cristiana.paraschiv@cnit.ro

Luciana Dumitru
Expert comunicare si grup tinta
Tel.: 0721.061.302
E-mail: luciana.dumitru@cnit.ro

Avizat,
Ion Daniel ANTONESCU
Coordonator proiect

