

Професия „ХЛЕБАР-СЛАДКАР“

Специалност „ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ“

срок на обучение 4 години

ХЛЯБЪТ Е МАЯТА НА ЖИВОТА, СЛАДКОТО СЪЗДАВА УДОВОЛСТВИЕТО ОТ НЕГО ! ЖИВЕЙТЕ С ВКУС!

Светът на кулинарното изкуство- това е светът , в който живее майсторът Хлебар-сладкар..

Правенето на хляб и сладкарски изделия е едно от най- старите изкуства в света. То се изразява в уменията да се приготвят в богато разнообразие , да бъдат вкусни, лесносмилаеми, хранителни и полезни за организма.

Ако това ви влече , ако обичате вкусно приготвеното, добре оформеното и красиво поднесено - вашето място е при нас!

Усвояването на основните правила на професията „ Хлебар-сладкар“ изисква много желание, старание и търпение. Ако това е налице, признанието, че хлебарите и сладкарите са станали майстори непременно ще дойде, защото „ Дървото дава плод , когато порасне”

И тогава майсторът готвач ще твори добра кухня, която е в основата на човешкото щастие.

Ще изучавате:

- Суровини и материали за производството на изделия.
- Процеси и апарати в хранително вкусовата промишленост
- Машины и съоръжения.
- Хигиена на храните и хранително законодателство.
- Приложна декорация
- Практика по технология на специалността

Ще усвоите умения за:

- Съхранение на хранителните продукти от растителен и животински произход
- Приготвяне на полуфабрикати от растителен и животински произход
- Приготвяне на хлебни и сладкарски кулинарни изделия
- Оформяне и реализация на хлебарската и сладкарската продукция
- Ефективно използване на материално-техническата база

Ще получите:

- Диплома за средно образование след завършен 12 клас и успешно положени държавни зрелостни изпити
- Свидетелство за II степен на професионална квалификация след завършен 12 клас – при успешно положени изпити по теория и практика на професията
- Свидетелство за управление на МПС кат. „ В” на преференциални цени

Ще се реализирате като:

Кадри в заведенията за бързо хранене, кафе- сладкарници, столове, барове и ресторанти В хотели.

ДОБРАТА КУХНЯ Е В ОСНОВАТА НА ЧОВЕШКОТО ЩАСТИЕ