

Programmas apraksts

Profesionālās izglītības programmas mērķis :

Izglītības procesā sekmēt izglītojamo spējas līdzdarboties banketa/pasākuma programmas un ēdienkartes plānošanā un izstrādē sadarbībā ar viesi/klientu un iesaistītajiem speciālistiem, spējas gatavot ēdienus pēc pasūtījuma, veikt ēdiena gatavošanu viesu klātbūtnē, ēdiena dalīšanu un/vai porcionēšanu, kā arī papildu noformēšanu viesu klātbūtnē, spējas gatavot dzērienu, kokteiļu uzskodu sagataves un uzskodas bāros.

Profesionālās izglītības programmas sasniedzamie rezultāti:

Izglītības procesa rezultātā dot iespējas apgūt šādas zināšanas, prasmes un kompetences:

1. Plānot banketa/pasākuma programmu sadarbībā ar klientu un iesaistītajiem speciālistiem.
2. Veidot banketa/pasākuma ēdienkarti, ievērojot dažādu faktoru ietekmi tās veidošanā.
3. Gatavot dažādas sarežģītības pasūtījuma ēdienus arī viesu klātbūtnē.
4. Veikt gatavo ēdienu (t.sk. zivju, mājputnu u.c.) sadali un papildu pasūtījuma ēdienu noformēšanu viesu klātbūtnē.
5. Prezentēt viesiem ēdiena gatavošanas procesu un veicamās darbības.
6. Radoši noformēt ēdienu pasniegšanai.
7. Veidot dažādas sarežģītības sagataves dzērieniem, kokteiļiem un uzskodām bārā.
8. Gatavot un pasniegt dažādas sarežģītības bāra uzskodas.

Tālākās izglītības iespējas:

- Turpināt izglītību citās profesionālās izglītības programmās;
- Izglītoties dažāda veidaursos un semināros.