

ACF Culinary Arts (Advanced Culinary Program for chefs)

ACF Кулинарное искусство (Программа подготовки шеф-поваров и шеф-кондитеров)



START HERE. GO ANYWHERE.

ACF Кулинарное искусство (Программа подготовки шеф-поваров и шеф-кондитеров)

Старт программы

Продолжительность программы

Требования к поступлению

февраль
март
май
июль
сентябрь
ноябрь

6,5 месяцев

высшее образование / общее, профессиональное
уровень английского A1 / Pre - Intermediate
мотивационное письмо
собеседование

МОДУЛЬ 1

- Введение в профессию.
Санитарные нормы и безопасность на предприятиях общественного питания
- Молочные продукты, яйца, сыры
- Запасы на кухне, супы и соусы
- Овощи, специи, травы, пищевые красители
- Мясо и дичь
- Морепродукты и рыба
- Птица
- Холодные закуски
- Су-вид и низкотемпературные способы приготовления пищи

МОДУЛЬ 2

- Международная и этническая кухня
- Пищевая ценность продуктов при оформлении меню
- Основы выпечки
- Основы кондитерского искусства
- Рецепты и Создание меню
- Закупки и Калькуляция
- Пищевая промышленность, вино и напитки
- Оплачиваемая стажировка в ресторане
- Финальный практический экзамен (Сет-Меню)

ACF Culinary Arts

(Advanced Culinary Program for chefs)

Язык обучения

Стажировка

Квалификация

Карьерные перспективы

английский
(с поддержкой
на русском)

4 недели,
оплачиваемая

ACF Diploma in Culinary Arts

повар / кондитер / пекарь
шеф-повар / шеф-кондитер / шеф-пекарь
управляющий кухней / ресторана
владелец ресторана

LEVEL 1

- Requirements.
Sanitary standards and security in the kitchen
- Dairy products, eggs, cheeses
- Kitchen supply, soups and sauces
- Vegetables, spices, greens, food coloring
- Meats and Game
- Sea-food and fish
- Poultry
- Cold snacks
- Sous-Vide & Low Temperature Cooking

LEVEL 2

- International & Ethnical Cuisines
- Nutritional value of food in the menu
- Fundamental bakery
- Fundamental patisserie
- Recipe and Menu Development
- Food costing and calculations
- Food processing, wine and beverage
- Paid internship in the restaurant
- Final practical exam (Set-Menu)

ACF Diploma in Culinary Arts

Форма заявки

Фамилия: Имя:

Телефон: E-mail:

Страна: Город:

Старт программы:

- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 5 февраля - вечерняя группа | <input type="checkbox"/> | 2 июля - утренняя группа | <input type="checkbox"/> |
| 12 марта - утренняя группа | <input type="checkbox"/> | 24 сентября - вечерняя группа | <input type="checkbox"/> |
| 21 мая - вечерняя группа | <input type="checkbox"/> | 12 ноября - утренняя группа | <input type="checkbox"/> |

Партнеры



197198, Saint Petersburg, Dobrolyubova Ave, 20/1
+7 (812) 244-06-14 admissions@edu.swissam.ru
www.swissam.ru