

Тема: «Требования к составлению меню, технико- технологических карт с учетом СанПиН»

В программе: Организации здорового питания в детских образовательных учреждениях. Требования, предъявляемые к составлению меню с учетом СанПиН. Требования, предъявляемые к составлению технико-технологических карт с учетом требований ГОСТов. Нормативно - технологическая документация.



Тема: «СанПиН с учетом требований системы НАССР. Взаимоотношения в коллективе. Основы мерчендайзинга»

В программе: Требования, предъявляемые к кассирам и поварам раздачи с учетом СанПиН (новые требования системы НАССР). Основные принципы внутренних взаимоотношений в коллективе и общение работников с клиентами (анкетирование, тренинг). Повышение активных продаж с элементами мерчендайзинга.

Количество часов - **8**

Стоимость обучения - **2500 руб.**

Выдаваемый документ - **сертификат**

Заявки на обучение по предлагаемой программе направлять по e-mail: **Pu_31@list.ru** в виде таблицы

НАПРИМЕР:

№ п/п	Ф.И.О.	Образовательное учреждение	Должность
1	Ваструшкина Людмила Сергеевна	МБДОУ «Д/с № 5 «Радуга» г.Шумерля.	Кладовщик
2	Ковалева Любовь Викторовна	СОШ №5 г.Алатырь	Повар

Контактный телефон (8352) 56-06-75, 8-917-077-73-04, Туликова Александра Вячеславовна, руководитель центра дополнительного профессионального образования.

Выездные занятия возможны при комплектации группы от 20 чел.

Справочно: В 2015 году отделы образования Ибресинского, Ядринского, Канашского, Моргаушского районов организовали для поваров детских садов и школ обучение по данной теме. За 2015 год обучено около 400 работников общепита Чувашии.