

КУРСЫ ПЕКАРЯ В НИКОЛАЕВЕ



Миколаїв, Україна

Пекарь – специалист по выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста

Физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность.

Профессиональные функции

Пекарь занимается выпечкой хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Он замешивает тесто, укладывает готовое тесто в специальные формы, выпекает изделие до готовности, заготавливает полуфабрикаты.

К профессиональным функциям пекаря относятся:

- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Замешивание теста, определение его готовности к выпечке.
- Контроль процесса выпечки. Регулирование движения печного конвейера.
- Определение готовности изделия.

#akademusp #курсыпекаряНиколаев #курсывыпечкиНиколаев

ВСЕ СПРАВКИ ПО АДРЕСУ:

г. Николаев, проспект Центральный 24/8, офис 59 (5 этаж).

Контакты: 097-366-43-59, 050-889-58-07, 093-947-92-33, 095-600-55-53

Образец нашего сертификата - http://reishi.ucoz.ua/_ph/1/714511619.jpg

Price: Договірна

Тип оголошення:
Послуги, пропону

Торг: неуместеннеуместен

Академия Успеха

0956005553

проспект Центральный