

SLASTIČAR/KA TRADICIONALNIH SLASTICA

Izrada tradicionalnih slastica kao i usavršavanje vještina i znanja koje polaznici već posjeduju.

MOGUĆNOST SAMOZAPOŠLJAVANJA



KOMPETENCIJE KOJE POLAZNIK STJEČE ZAVRŠETKOM PROGRAMA

- pripremiti osnovne namirnice i dodatke za pripremu slastica
- održavati radni pribor, aparate i uređaje na pravilan način
- pripremiti tradicionalne slastice te sudjelovati u kreiranju novih slastica
- čuvati namirnice na odgovarajući način
- izvoditi poslove u slastičarstvu na pravilan i stručan način
- primjenjivati pravila osobne higijene, higijene prostorija, uređaja i pribora
- primijeniti mjere zaštite na radu, zaštite od požara i pružiti osnovnu prvu pomoć, te koristiti potrebna zaštitna sredstva i opremu

Trajanje 160 sati.

UKLUČI SE!
CENTAR ZA KULTURU
I CJELOŽIVOTNO
OBRAZOVANJE
ZLATNA VRATA