

За три месяца в АГУ научат готовить вкусную и полезную еду

В ближайшее время Астраханский государственный университет начнёт реализацию образовательной программы «Повар 3–4 разряда».

Все желающие не моложе 16 лет могут приобрести эту рабочую специальность в течение трёх месяцев. В ходе обучения они будут осваивать технологии приготовления блюд из овощей и грибов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков и др. Общее количество часов — 540.

Занятия будут проходить на базе учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства факультета педагогики и социальной работы АГУ.

Обучение предусматривает проведение мастер-классов от известных шеф-поваров города Астрахани: Руслана Путилова, Валентины Лимоновой, Владимира Палаткина и других. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся свидетельство о профессии рабочего «Повар третьего разряда» или «Повар четвёртого разряда».

Данные, полученные на основных веб-ресурсах по трудоустройству, показывают, что в нашей стране существует значительное количество вакантных мест для представителей этой профессии. Впрочем, при общении с потенциальными слушателями выяснилось, что некоторые из них хотят быть поварами не в ресторане или кафе, а... дома. Ведь умение готовить вкусную и полезную еду — важнейший ингредиент личного счастья!

Запись на обучение осуществляется по телефону: 8-927-077-32-15 (Анастасия).

**Источник:**

**<http://skazki.aspu.ru/news/9168-za-tri-mesiaca-v-agu-nauchat-gotovit-vkusnuu-i-poleznuu-edu.html>**

Сгенерировано автоматически 07:18:06 26.11.2020.