

Konditerio mokymo programa

Kvalifikacija: konditeris

Mokymosi trukmė: 1 metai

Priimami mokiniai turintys vidurinį išsilavinimą (baigę 12 klasių).

Būsimasis konditeris mokosi:

- naudotis gaminių receptūromis;
- ruošti įvairias tešlas;
- gaminti ir ruošti įvairius miltinius konditerijos gaminius: bandeles, keksus, sausainius, vyniotinius, pyragus, kreminius gaminius, kepti pusgaminius;
- ruošti kremus, glajus, šokoladą ir jais puošti konditerijos gaminius;
- dirbti su technologiniais įrengimais.

Baigę gebėsite:

naudodamasis receptūromis parinkti kokybiškas žaliavas; išmanyti konditerijos gaminių gaminimo technologinius procesus; ruošti pusgaminius, kepti gaminius; paruošti kremus, glajus, šokoladą, jais puošti konditerinius gaminius; naudotis šiuolaikinėmis moderniomis darbo priemonėmis ir technologijomis; saugiai dirbti technologiniais įrengimais ir įrankiais; žinoti geros higienos praktikos reikalavimus ir jų laikytis; vykdyti priešgaisrinės apsaugos reikalavimus; mokėsite nustatyti žaliavų, pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu; naudotis technologine literatūra, informacinėmis priemonėmis.

Darbo pobūdis:

Įgijęs konditerio kvalifikaciją, gali dirbti duonos ir konditerijos gaminių įmonėse, individualiose darbo vietose ar steigti verslo įmonę.

Baigę įgysite profesinio mokslo diplomą.