

# Virėjo mokymo programa

**Kvalifikacija: virėjas**

**Mokymosi trukmė: 3 metai**

**Priimami mokiniai turintys pagrindinį išsilavinimą (baigę 10 klasių).**

**Būsimas virėjas mokosi:**

- naudotis receptūromis;
- gaminti pirmuosius, antruosius, trečiuosius patiekalus ir juos patiekti;
- dirbti su maisto ruošimo mašinomis ir inventoriumi;
- pažinti pagrindines žaliavų rūšis, kokybės rodiklius, saugojimo sąlygas ir terminus;
- technologinius įrenginius;
- mitybos technologijos;
- gamybos organizavimo pagrindus.

**Baigę gebėsite:**

sudaryti valgiaraščius ir kainoraščius; rekomenduoti patiekalus; greitai gaminti įvairius karštus ir šaltus patiekalus; užsakyti ir priimti prekes, nustatyti jų kokybę; naudotis technologiniais įrengimais; atsakingai sudaryti technologines bei kalkuliacines patiekalų korteles ir jomis naudotis; įvertinti verslo aplinką; naudotis informacinėmis technologijomis; žinosite patiekalų ir gėrimų ruošimo technologijas, receptus; darbų saugos ir higienos normų reikalavimus; prekių kokybės reikalavimus; mokėsite dirbti su maisto ruošos ir baro technologiniais įrengimais; organizuoti savo darbą.

**Darbo pobūdis.**

Įgiję virėjo kvalifikaciją gali dirbti viešbučiuose, restoranuose, užkandžių baruose, kavinėse, ligoninių, mokyklų ar kitų įmonių virtuvėse.

**Baigę įgysite: brandos atestatą ir profesinio mokslo diplomą.**