

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas – T32101302

Suteikiama kvalifikacija – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Programos apimtis kreditais – 50

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti – Pagrindinis išsilavinimas

Trumpas programos aprašymas:

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti, apipavidalinti ir patiekti patiekalus, įvertinti patiekalų kokybę, tvarkyti dokumentaciją.

Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbama įvairiais mechaniniais, šiluminiais ir automatiniais virtuvės prietaisiais ir įrenginiais, maisto gaminimo įrankiais. Naudojamos receptūros, kalkuliacinės, technologijos kortelės. Naudojamos valymo priemonės bei inventoriūs.

Darbas pamainomis, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisiais. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti.

Igyjamos kompetencijos:

- Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.
- Prižiūrėti virtuvės įrenginius.
- Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.
- Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.
- Gaminti pusgaminius.
- Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.
- Įvertinti pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
- Gaminti pusgaminius.
- Gaminti saldžiuosius patiekalus.
- Įvertinti pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
- Gaminti pusgaminius.
- Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
- Įvertinti pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
- Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.
- Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.
- Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.
- Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.
- Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.
- Pildyti higienos žurnalus.
- Ženklinėti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.
- Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.
- Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)
- Maišyti ir minkyti tešlą.
- Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.
- Gaminti konditerijos pusgaminius.
- Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.
- Parinkti maisto produktus ir žaliavas.
- Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.
- Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti.
- Parinkti maisto produktus ir žaliavas.
- Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.
- Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.