

Neformālās izglītības kurss “Konditors”

Ilgums: 4 mēneši

Formāts:

- Teorija: tiešsaistē (ieraksti + Zoom nodarbības)
- Prakse: 8 klātienes dienas
- Noslēgumā: iespēja kārtot profesionālās kvalifikācijas eksāmenu un saņemt valsts atzītu konditora profesionālās kvalifikācijas dokumentu

Kursa mērķis

Sagatavot dalībniekus patstāvīgai darbībai konditorejas nozarē, attīstot prasmes izstrādāt, pagatavot un noformēt plašu konditorejas izstrādājumu klāstu, ievērojot pārtikas drošības un tehnoloģiskās kvalitātes prasības.

Kursa absolventiem ir iespēja kārtot profesionālās kvalifikācijas eksāmenu un iegūt valsts atzītu profesionālās kvalifikācijas dokumentu.

Mācību programma

Konditorejas ABC

(teorētiskās nodarbības online ieraksti + Zoom)

1. Sanitārija un higiēna pārtikas ražošanā
 - Personīgā un ražošanas higiēna
 - Pārtikas drošības pamati (HACCP ievads)
 - Kritiskie kontroles punkti
2. Konditorejas uzņēmuma un pašnodarbinātā darba organizācija un aprīkojums
 - Ražošanas plūsmas principi
 - Darba vietas un aprīkojuma organizēšana
 - Darba drošība, vides prasības
3. Izejvielas to kvalitāte, funkcijas un uzglabāšana
 - Izejvielu veidi un īpašības (milti, cukuri, taukvielas, olas, recinātāji, irdinātāji, garšvielas u.c.)
 - Konditorejas izejvielu dažādās funkcijas – konditorejas ķīmija un fizika
 - Aizvietošanas iespējas (vegānie, bezglutēna, cukura aizvietotāji)
 - Kvalitātes kontrole un uzglabāšanas režīmi
4. Konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģijas
 - Cepšanas režīmi, mitrums, temperatūra
 - Olbaltummasas izstrādājumi
 - Mīklu veidi un tehnoloģijas
 1. Rauga mīkla
 2. Kārtainā rauga mīkla
 3. Kārtainā bezrauga mīkla
 4. Smilšu mīkla
 5. Plaucētā mīkla
 6. Biskvīti un kēksi
 7. Piparkūkas
 - Krēmi, glazūras, želejas, pildījumi
 - Tortes un kūkas, to gatavošanas tehnoloģijas
 - Apdares tehnikas un struktūras

- Šokolāde un tās temperēšanas veidi
 - Gatavo izstrādājumu uzglabāšana un kvalitātes saglabāšana
5. Konditorejas izstrādājumu noformēšana un radošais dizains
- Estētikas un servēšanas principi
 - Noformēšanas materiāli un rīki
 - Mūsdienu desertu dekoru un glazūras
 - Krāsu un tekstūru saskaņošana

Profesionālis

 Konditorejas ABC
(teorētiskās nodarbības online ieraksti + Zoom)

 Praktiskās klātienēs nodarbības (8 dienas)

Prakses tēmas:

- ✓ Merenga un olbaltummasas izstrādājumi
- ✓ Rauga mīklas (briošs, rauga kārtainā) un bezrauga kārtainā mīkla
- ✓ Krēmi, ganaši un pildījumi, tekstūru kombinācijas, kraukšķi, želejas, glazūras
- ✓ Biskvīti, kūksi, kūkas un tortes
- ✓ Smilšu mīkla, cepumi, tartes un kiši
- ✓ Plaucētā mīkla un tās izstrādājumi (šū, vecrīgas, eklēri, profitroļi)
- ✓ Musa kūkas, glazūras (teorija + prakse)
- ✓ Restorāna deserts (ideja, izpilde, molekulārās konditorejas elementi, noformēšana)
- ✓ Konditorejas izstrādājumu noformēšana

Bonusā: 1 papildus nodarbība pirms eksāmena - eksāmena izstrādājumu gatavošana

Profesionālis PRO

 Konditorejas ABC
(teorētiskās nodarbības online ieraksti + Zoom)

 Profesionālis
Praktiskās klātienēs nodarbības (8 dienas)

- ✓ 4 Praktiskās nodarbības mazā grupā
(šokolādes korpusa konfektes, daudzstāvu kūkas, vafelīpapīra dekoru, krēma ziedi vai plastiskās šokolādes ziedi, šokolādes dekoru)