

## Iepazīsti viesmīlības un gardāko ēdienu pagatavošanas nianses!

Publicēts: 31.03.2021.

Ja Tevi interesē viesmīlība un ēdienu gatavošanas māksla, tiekamies tiešsaistē - Zoom platformā -22.aprīlī plkst. 11.00!

Tiešsaistē satiksi programmu vadītājus, SIVA speciālistus, skolu absolventus un viņu darba devējus.

Uzzināsi, kā kļūt par:

pavāru - pavārs ir ēdināšanas uzņēmuma darbinieks, kurš gatavo un noformē dažādas sarežģītības ēdienus, ievērojot ēdienu gatavošanas tehnoloģiju, uzņēmuma paškontroles sistēmas prasības un racionālu visu resursu apriti, nodrošina ražošanas tehnoloģiskā aprīkojuma sagatavošanu un lietošanu darbā, izvērtē izejvielu, starpproduktu un gatavo ēdienu kvalitāti, vada ēdināšanas uzņēmuma ražošanas un apkalpošanas procesus, organizē uzskaiti un atskaiti;

pavāra palīgu - pavāra palīgs strādā ēdināšanas uzņēmumos: veic pārtikas produktu pirmapstrādi, prot rīkoties un kopt ēdināšanas uzņēmuma aprīkojumu, ievērojot sanitārijas, higiēnas un darba drošības noteikumus, gatavo vienkāršus ēdienus un piedevas, gatavo kulinārijas izstrādājumu pusfabrikātu;

konditora palīgu - strādā konditorejas cehos un ēdināšanas uzņēmumos, kur gatavo konditorejas izstrādājumus. Prot sagatavot izejvielas darbam, gatavot vienkāršākos rauga mīklas izstrādājumus, smilšu mīklas cepumus, sagatavot sāļos pildījumus un apdares sausus pusfabrikātus;

viesnīcu pakalpojumu organizatoru - prot uzņemt viesus viesnīcā, sagatavot telpas viesu uzņemšanai, veikt viesu apkalpošanu restorānā, realizēt viesnīcas personāla vadību, plānot struktūrvienības finanses, kontrolēt finanses, vadīt pakalpojumu pārdošanu, pārzina svešvalodas profesionālajā jomā.

Piesakies, aizpildot [reģistrācijas formu](#) vai seko līdzi pasākumam SIVA Facebook kontā.

Personām ar invaliditāti vai prognozējamu invaliditāti darbspējas vecumā mācības SIVA izglītības iestādēs ir bez maksas!

<https://www.siva.gov.lv/lv/iepazisti-viesmilibas-un-gardako-edienu-pagatavosanas-nianses>