**Profesionālā pilnveide nozarēs strādājošajiem un visiem interesentiem**

**Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācija un plānošana**

Restorāna darba organizācija

Viesu apkalpošanas metodes restorānā

Ēdināšanas uzņēmuma darba organizācijas pamati

Komercdarbības pamati ēdināšanas uzņēmumos

Ēdināšanas uzņēmumu dokumentācija

Viesu apkalpošanas organizācija restorānā

Ražošanas telpu darba organizācija ēdināšanas uzņēmumos

Ēdināšanas pakalpojumu organizēšanas pamati

Ēdināšanas pakalpojumu darba organizēšana un vadīšana

Ēdienkartes sastādīšana un plānošana

Jaunākās tendences galda klāšanā

Dizaina elementu izmantošana galdu klājumos

Jaunākās tendences trauku un glāžu ražošanā

Kalkulācijas pamati

Sanitārais minimums

HACCP

**Bāra darbs**

Ieskats dzērienu pasaulē

Bāra darba organizācija

Klasiskie kokteiļi

Kafijas pasniegšana

Tējas pasniegšana

Bāra uzkodu gatavošana un pasniegšana

Filēšanas izmantošana bāra darbā

**Ēdienu gatavošana un pasniegšana**

Jaunākās tendences ēdienu gatavošanā un noformēšanā

Ieskats mērču pasaulē

Ieskats garšvielu pasaulē

Banketa uzkodu gatavošana un pasniegšana

Virtuves darbi

Ēdienu gatavošanas pamati

Flambēšanas pamati

Pareiza uztura pamati

Dažādu valstu nacionālie ēdieni un apkalpošanas kultūra

Latviešu ēdieni cauri gadsimtiem

Filēšanas izmantošana ēdienu gatavošanā

**Konditoreja**

Konditorejas izstrādājumu gatavošanas pamati

Konditorejas izstrādājumu noformēšana

Jaunākās tendences konditorejas izstrādājumu gatavošanā

Sīkmaizes cepšana ēdināšanas uzņēmumos

Šokolādes dekoru un figūru veidošana veidošana

Cukura mastikas rotājumu gatavošana

Cukuroto mežģīņu gatavošana

Lieldienu konditorejas izstrādājumu gatavošana

Ziemasvētku konditorejas izstrādājumu gatavošana

Citu tautu konditorejas izstrādājumi

Deserti konditorejā

Sāļie konditorejas izstrādājumi

Rauga mīklas izstrādājumi

Kārtainās mīklas izstrādājumi

Biskvīta mīklas izstrādājumi

Smilšu mīklas izstrādājumi

Plaucētās mīklas izstrādājumi

Figurālie izstrādājumi konditorejā un to pielietojums

Kompozīcijas veidošana lielizmēra konditorejas izstrādājumiem

**Viesnīcu darba organizācija**

Viesu apkalpošanas organizācija viesnīcā

Viesmīlības pamati

Viesnīcu darba organizācija un vadība

Viesmīlības uzņēmumu dokumentācija

Runas un kustību kultūra

Saimnieciskā dienesta darba organizācija

Istabenes darba organizācija un sanitārija

Viesu uzņemšanas dienesta darba organizācija

Izmitināšanas uzņēmumu darba organizācija

Komercdarbības pamati viesnīcās

**Šūtie izstrādājumi**

Vīriešu virsdrēbju konstruēšana un modelēšana

Vīriešu virsdrēbju izgatavošanas tehnoloģija

Apģērbu konstruēšana un modelēšana

Apģērbu izgatavošanas tehnoloģija

Šūto izstrādājumu izgatavošanas tehnoloģija

Tērpu stila veidošana

**Komercdarbība**

Darbs ar kases aparātiem

Darbs ar POS sistēmu

Darbs ar veikala dokumentiem

Darbs ar maksājumu kartēm

Sanitārija un higiēna m/t uzņēmumos

Pārtikas prečzinība

Nepārtikas prečzinība

Profesionālā svešvaloda – angļu, krievu

Grāmatvedības pamati m/tirgotājam

Uzskaite un atskaite mazumtirdzniecībā

Mazumtirdzniecības uzņēmumu darba organizācija

Reklāma un mārketings mazumtirdzniecībā

Statistikas pamati

Komercdarbības pamati

Uzņēmējdarbības pamati

Tirgzinības pamati

Dokumentu pārvaldība

Grāmatvedības pamati

Uzņēmuma vadības mārketings

**Pārtikas ražošana**

Maizes cepšanas pamati

Sīkmaizes izstrādājumu cepšana

Konfekšu gatavošana mājas apstākļos

Desu izstrādājumu gatavošana mājas apstākļos

**Skaistumkopšana**

Dienas grima veidošana

Vakara grima veidošana

Līgavas grims

Dekoratīvās kosmētikas pamati

Pinumu veidošana matos

Vakara frizūru veidošana

Manikīrs

Nagu kopšana un modelēšana

Skropstu un uzacu krāsošana un korekcija

Pedikīrs

Dermatoloģijas pamati

Ādas uzbūve un fizioloģija

Ir iespējams organizēt profesionālo pilnveidi pēc interesentu izvēlētām tēmām, kā arī vienoties par apmācības stundu skaitu. Ja apmācības stundu skaits ir vismaz sešas stundas, tiek izsniegta apliecība par profesionālo pilnveidi ( A programma).