

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования

Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создать что-то свое.

Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию.

Квалификация – Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения на базе основного общего образования (9 классов)
- 3 года 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основные виды профессиональной деятельности - приготовление и подготовка к реализации:

- полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Возможные места работы: предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые), медицинские учреждения (больницы, санатории), образовательные учреждения (школы, детские сады); предприятия гостиничной сферы (отели, пансионаты), кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины кулинарии.