

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу относится к категории специалистов среднего звена, который занимается организацией и ведением процессов приготовления, оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В обязанности специалиста входит приготовление блюда по специальным рецептам. Однако он может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок обучения на базе основного общего образования (9 классов)

- 3 года 10 месяцев.

Виды профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

За период обучения студенты получают свидетельство о профессии

Повар.

Возможности профессионального роста: су-шеф, шеф-повар, технолог, директор предприятия.