

«Повар, кондитер»

присваиваемая квалификация –

Повар, кондитер

приём осуществляется на базе 9 классов

Срок обучения 3 года 10 месяцев



Повар, кондитер умеет:

- ▶ подготавливать рабочее место, инструменты и оборудование (весы, кухонные комбайны, печи и т.д.) к работе;
- ▶ проверять качество продуктов, а также подготавливать сырье к работе;
- ▶ готовить блюда и кондитерские изделия различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;
- ▶ приготавливать различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- ▶ выпекать изделия из теста;
- ▶ оформлять и украшать готовые изделия;

Где могут работать выпускники?

- в столовых, ресторанах, и кафе.
- в гостиничном бизнесе,
- на предприятиях, изготавливающих полуфабрикаты и готовые блюда,
- в супермаркетах и магазинах кулинарии,
- в кондитерских.

Кем могут работать выпускники?

- Поварами
- Шеф-поварами
- Заведующими производством

Средняя заработная плата в отрасли 30 000 – 50 000 руб.