

# «Поварское и кондитерское дело»

присваиваемая квалификация –  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

приём осуществляется на базе 9 классов  
Срок обучения 3 года 10 месяцев



## Специалист по поварскому и кондитерскому делу умеет:

- ▶ Организовывать и реализовывать процессы приготовления, оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
- ▶ планировать работу производства предприятия питания,
- ▶ руководить работой поваров и кондитеров,
- ▶ разрабатывать меню с учетом современных кулинарных тенденций,
- ▶ осуществлять контроль качества готовой продукции.

## 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.

**Получение диплома также обеспечивает возможность открыть собственный бизнес.**

## Кем могут работать выпускники?

- Руководителями своего предприятия питания
- Технологиами
- заведующими производством
- шеф-поварами
- су-шефами
- поварами

**Средняя заработная плата в отрасли 30 000 – 100 000 руб.**