



Профессия **Повар, кондитер**

Квалификация: **Повар, кондитер**

Повар, кондитер это важная профессия, востребованная на различных предприятиях общественного питания. От мастерства повара кондитера зависит напрямую успешная деятельность кафе, ресторанов, столовых и закусочных.

Область профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание)



Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

- ❖ приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ❖ приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ❖ приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ❖ приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ❖ приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускники могут работать на предприятиях розничной торговли и общественного питания, на хлебокомбинатах, в детских садах, оздоровительных лагерях, санаториях, образовательных учреждениях, на заготовочных фабриках и комбинатах полуфабрикатов.

Форма обучения: *Очная* на базе 9 классов – 3 г. 10 мес.