



Специальность: Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Специальность «Поварское и кондитерское дело» – на все времена. Люди всегда будут нуждаться в еде. Хотя каждый может что-то приготовить и сам, но иногда хочется посетить кафе или ресторан, заказать вкусное и красиво оформленное блюдо, и просто наслаждаться им, сидя в приятной компании. Востребованность профессии сегодня довольно высока и стабильна.

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.



Объектами профессиональной деятельности являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование для предприятий общественного питания и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Область применения специальности «Поварское и кондитерское дело»: профессиональная деятельность специалиста осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

В рамках получения основной специальности обучающиеся получают рабочую профессию «Повар», а также могут дополнительно освоить следующие рабочие профессии:

- ✓ Пекарь;
- ✓ Официант.

Форма обучения очная: на базе 9 кл. – 3 г.10 мес.