

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация базовой подготовки:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Базовый уровень образования:

среднее общее (11 классов); основное общее (9 классов);

Сроки обучения: на базе 9 кл. - 3г.10 мес.; на базе 11 кл. - 2г.10 мес.;



Область профессиональной деятельности:

сервис, оказание услуг населению
(услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Виды деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Выпускник может работать:

- руководителем малого предприятия общественного питания;
- шеф-поваром;
- су-шефом,
- заведующим производством столовой, кафе;
- технологом общественного питания;
- поваром, кондитером.