

# ПОВАРСКОЕ и КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



## СПЕЦИАЛЬНОСТЬ



Квалификация

**СПЕЦИАЛИСТ**

по поварскому и кондитерскому делу  
(базовая подготовка)

### **ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

на базе основного общего образования

(9 классов)

**срок обучения**

3 года 10 месяцев

**на бюджетной основе**

## Характеристика профессиональной деятельности выпускников

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу:**

востребованность профессии сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных блюд, в том числе мучных и сахаристых кондитерских изделий.

**Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.**

**Область профессиональной деятельности,** в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению.

**К основным видам деятельности относится:**

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; **оформления и подготовка** к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



Специальность

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



профессиональное мастерство  
наших студентов





Участие в конкурсах и получения опыта работы в самых престижных организациях края

Участие в конкурсе обучающихся является популяризация профессий повара, кондитера, специальности техника - технолога среди молодежи,

обмен опытом, повышение профессионального мастерства обучающихся и молодых специалистов, подготовка обучающихся для представления интересов России на международных соревнованиях по кулинарному мастерству,

поиск наиболее талантливых молодых специалистов и помощь в трудоустройстве.



## Конкурс молодых поваров Chef&Junior

- ❖ Развитие молодых специалистов их кулинарного мастерства в сфере общественного питания Краснодарского края;
- ❖ Повышение уровня престижа профессии «Повар»;
- ❖ Формирование и развитие вкуса и культуры питания





Учебно-  
производственные  
мастерские,  
производственные  
помещения ресурсного  
центра

- Учебный кондитерский цех
- Учебный кулинарный цех.



