



43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Программа подготовки: базовая

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Документ об окончании:

диплом государственного образца

Область профессиональной деятельности — процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Объекты профессиональной деятельности — основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, посуда и инвентарь, процессы и операции приготовления продукции питания.

Поступив, ты получишь навыки:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Например, приготовление супов, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- Разработка и адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала. Например, разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей потребителей.

Сферы трудоустройства выпускника:

Выпускники специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело могут найти работу в ресторанах, кафе, гостиничных комплексах, круизных лайнерах, частных и корпоративных столовых.

Возможные должности:

- бригадир поваров, кондитеров,
- старший повар/кондитер,
- су-шеф

Карьерные перспективы могут включать продвижение до шеф-повара или руководителя кулинарного производства. Также выпускники могут открыть собственное дело в области общественного питания.