

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень образования: Среднее профессиональное образование

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная

Продолжительность: 3 г. 10 мес.

Бюджетных мест: 25 (на базе 9 кл.)

Общая характеристика: Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей, управление производством продукции питания.

Ключевые навыки и умения:

- 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 холодных и горячих блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Практика и трудоустройство: Специалисты по поварскому и кондитерскому делу требуются в ресторанах, кафе, столовых, на пищевых предприятиях города Бор. Повара и кондитеры также могут создавать собственный бизнес.

Дополнительные компетенции: Колледж предлагает студентам получить профессии бармена и официанта, которые являются для многих стартовыми еще во время обучения.

Профессиональная мобильность: Диапазон должностей включает в себя повара, кондитера, бригадира поваров или кондитеров, старшего повара/кондитера, шеф-повара, заведующего производством, су-шефа, директора предприятия.

Продолжение обучения: Получить высшее образование по данному профилю можно в филиале ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» - «Институт пищевых технологий и дизайна».