



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.

Дополнительные компетенции: При изучении ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено освоение профессий: 16675 повар и 12901 кондитер, выпускникам выдаются свидетельства об уровне квалификации.

Практика и трудоустройство: Специалисты по поварскому и кондитерскому делу требуются в ресторанах, кафе, столовых, на пищевых предприятиях г.о.г.Бор и области: фабрика «Колибри», ООО «Октябрь-сервис», ООО «Лина», ООО «Волгоречье» и др. Повара и кондитеры также могут создавать собственный бизнес.

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».

**БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ
НА НАШЕМ САЙТЕ <https://bgkbor.ru/abiturientam>**