



43.01.09 Повар, кондитер

Уровень образования: Подготовка квалифицированных рабочих (служащих)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: Очная

Продолжительность: 2 г. 10 мес.

Бюджетных мест: 25 (на базе 9 кл.)

Общая характеристика: Повар-кондитер специализируется на изготовлении сложной кулинарной продукции и кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность. Такие профессионалы работают не только в кафе и ресторанах, но и в больших организациях, и в армии, и в детских садах. Задача повара в том, чтобы из обычных продуктов приготовить вкусное и изысканное блюдо.

Ключевые навыки и умения:

- производит расчет сырья и выхода готовой продукции;
- при приготовлении блюд выполняет следующие операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, приготовление начинок изделий и др.;
- регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, вкусу;
- производит художественное оформление блюд, кондитерских изделий;
- производит порционирование блюд.

Практика и трудоустройство: повара-кондитеры работают в государственных и частных предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, супермаркеты, гипермаркеты, мини-пекарни). А также хлебозаводы, заготовочные фабрики, комбинаты по производству полуфабрикатов, санатории, пансионаты, гостиницы, отели. Мы тесно сотрудничаем с фабрикой «Колибри», ООО «Октябрь-сервис», ООО «Лина», ООО «Волгоречье», и др.

Профессиональная мобильность: повар-кондитер может работать в престижном ресторане. У хорошего повара-кондитера появляется возможность создания собственного кафе, кондитерской или пекарни.

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/abituriientam>**