

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Форма и сроки обучения: очно – 2 г. 10 мес.



Общая характеристика:

Повар — это специалист, в обязанность которого входит приготовление пищи и кондитерских изделий. Повар *готовит разнообразные блюда, рассчитывает количество продуктов, необходимых*

для приготовления определенного количества порций, организует правильное хранение продуктов.

Кондитер — профессиональный повар, который занимается созданием выпечки, конфет, пирожных, тортов, печенья, зефира... Словом, всех калорийных, сладких и вкусных блюд — кондитерских изделий. У кондитеров очень широкий диапазон работы.

Повар-кондитер должен уметь красиво оформлять приготовленные блюда. Но этому специалисту приходится заниматься не только кулинарным «творчеством». Он также составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, производит расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контролирует их поступление и качество.

Набираясь опыта, совершенствуя свое мастерство, **повар-кондитер** может дорасти до должности шеф-повара, творения которого являются фирменными блюдами солидных ресторанов и кафе. Спрос на повара-кондитера, шеф-повара высокого класса остаётся неизменно высоким.

С появлением имени за повара начинают бороться престижные рестораны, подчас его даже приглашают работать в другие страны.

У хорошего повара-кондитера появляется возможность создания собственных кафе, бара или ресторана.

Повара, кондитеры работают на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые), в санаториях, профилакториях, пансионатах, кемпингах, гостиницах, отелях, супермаркетах, гипермаркетах...

Базовое предприятие, с которым сотрудничает Набережночелнинский технологический техникум в рамках Федерального проекта «Профессионалитет» – ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».