

43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

**Квалификация выпускника: Специалист
по поварскому и кондитерскому делу**

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



Общая характеристика специальности «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

В первую очередь специалист по поварскому и кондитерскому делу – это первоклассный повар, умеющий готовить разнообразные блюда всевозможного ассортимента. Во вторую очередь – это управленец, умеющий организовать и руководить работой поваров широкого профиля.

Должность специалиста по поварскому и кондитерскому делу требует определённых навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействие с персоналом.

Область профессиональной деятельности: специалист по поварскому и кондитерскому делу занимается организацией и ведением процессов приготовления, а также оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

РАБОТА и КАРЬЕРА:

- Технолог
- Заведующий производством
- Шеф-повар
- Су-шеф
- Повар
- Кондитер
- Калькулятор

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