«Поварское дело – не ремесло, а искусство».

Уважаемые абитуриенты!

Вы хотите своими руками превращать продукты в произведения искусства?
Вам необходимо получить специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело!

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Пусть сносит крышу от рецептов,
Твоих невероятных блюд,
Найди вкуснейшую зацепку,
И замани на кухни люд.
Ты повар высшего разряда.
Желаю мир к ногам склонить,
И получить на грудь награду,
Готовя чудеса творить.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу – главный человек на кухне кафе или ресторана! Он может работать шеф-поваром, бригадиром поваров, заведующим производством, управляющим производством.

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

Видами профессиональной деятельности являются:

- 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих 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

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать следующими качествами: быть честным, ответственным, уметь работать в команде, отвечать за результаты своего труда и результат деятельности подчиненных; иметь творческое воображение, фантазию, изобретательность; быть физически выносливым; иметь отличное зрение; хорошо развитое обоняние; иметь хорошую память, координацию; обладать вкусовым восприятием, осязанием. Необходимо быть терпеливым, наблюдательным, чистоплотным, вежливым, корректным.

Оплата труда. Шеф-повара – это уже высшее звено, у них зарплата стартует **от 50000 рублей.** Верхняя планка зарплаты ограничивается регионом (или страной), талантом, знанием европейской, японской и французской кухни – доходить она может и **до 300000-500000 рублей**.

Место работы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу работает в ресторанах, отелях, кафе, пиццериях и в других организациях питания; на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, мучные и кондитерские цеха при организации питания, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).