

## Поварское и кондитерское дело



### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Базовое образование: 9 классов.

Срок обучения: 3 года 10 мес.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения – очная.

Финансирование – региональный бюджет.

Краткое описание специальности: Организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар.

### Основные виды деятельности:

- получение исходных продуктов
- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации (полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания)
- обеспечение процесса приготовления блюд - подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов
- правильная эксплуатация технологического оборудования
- обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

### Какими качествами должен обладать:

- зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность
- хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение)
- склонность к анализу и прогнозу
- наглядно-действенное мышление, образная память
- творческие способности
- эстетический вкус
- аккуратность
- требовательность
- коммуникабельность