



Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения на базе основного общего образования 2 года 10 мес.

Область профессиональной деятельности выпускников:

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
посуда и инвентарь;
процессы и операции приготовления продукции питания.

Перед началом обучения сдать анализ РВ повторно (не ранее 20 августа).

Поварам, кондитерам и пекарям к 1 сентября иметь при себе 2 белых халата либо костюма, 2 белых фартука, 2 колпака, белое вафельное полотенце, сменную обувь.

Вид деятельности:

Приготовление блюд из овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Приготовление супов и соусов.
Приготовление блюд из рыбы.
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
Приготовление холодных блюд и закусок.
Приготовление сладких блюд и напитков.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.



О профессии:

Повар и кондитер, очень почётные и востребованные профессии. Повар – это тот же художник — творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

Казалось бы, профессия повар знакома всем, и много говорить о ней не приходится. Юноши и девушки, окончивая школу, мечтают о профессиях романтических и героических. Мало кто стремится стать поваром, возможно потому, что плохо знает, что это за профессия.

Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Чье это дело – готовить пищу? Сейчас в сфере общественного питания работает много женщин. Однако в старину поварами были только мужчины. Да и сейчас в крупных ресторанах повара – мужчины, которые не только не уступают в мастерстве женщинам, но зачастую превосходят их в умении. Да и физически эта работа подстать мужчине.

Сегодня профессии повара и кондитера престижны и востребованы на рынке труда. Ежегодно открываются десятки новых ресторанов и кафе, фестивали и конкурсы кулинарного мастерства позволяют молодым специалистам развиваться профессионально.

Эти профессии можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус.