

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Срок обучения 3 года 10 месяцев (на базе 9 классов)

Форма обучения: очная

Основы обучения: бюджетная, договорная

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

Виды профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Организация и ведение процессов приготовления, творческого 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, творческого 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, творческого 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.

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускники данной специальности широко востребованы на рынке труда, на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Возможные наименования должностей выпускников: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц; ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организации питания.

Поступление по результатам конкурса аттестатов.

При совпадении результатов преимущественно оцениваются результаты следующих профильных предметов:

1. Русский язык
2. Химия
3. Биология

Место обучения: Школа отраслевых технологий (факультет) (г. Гатчина, ул. Чкалова д.7) или агропромышленное отделение (на правах факультета) (пос. Елизаветино, ул. Парковая, д. 27)